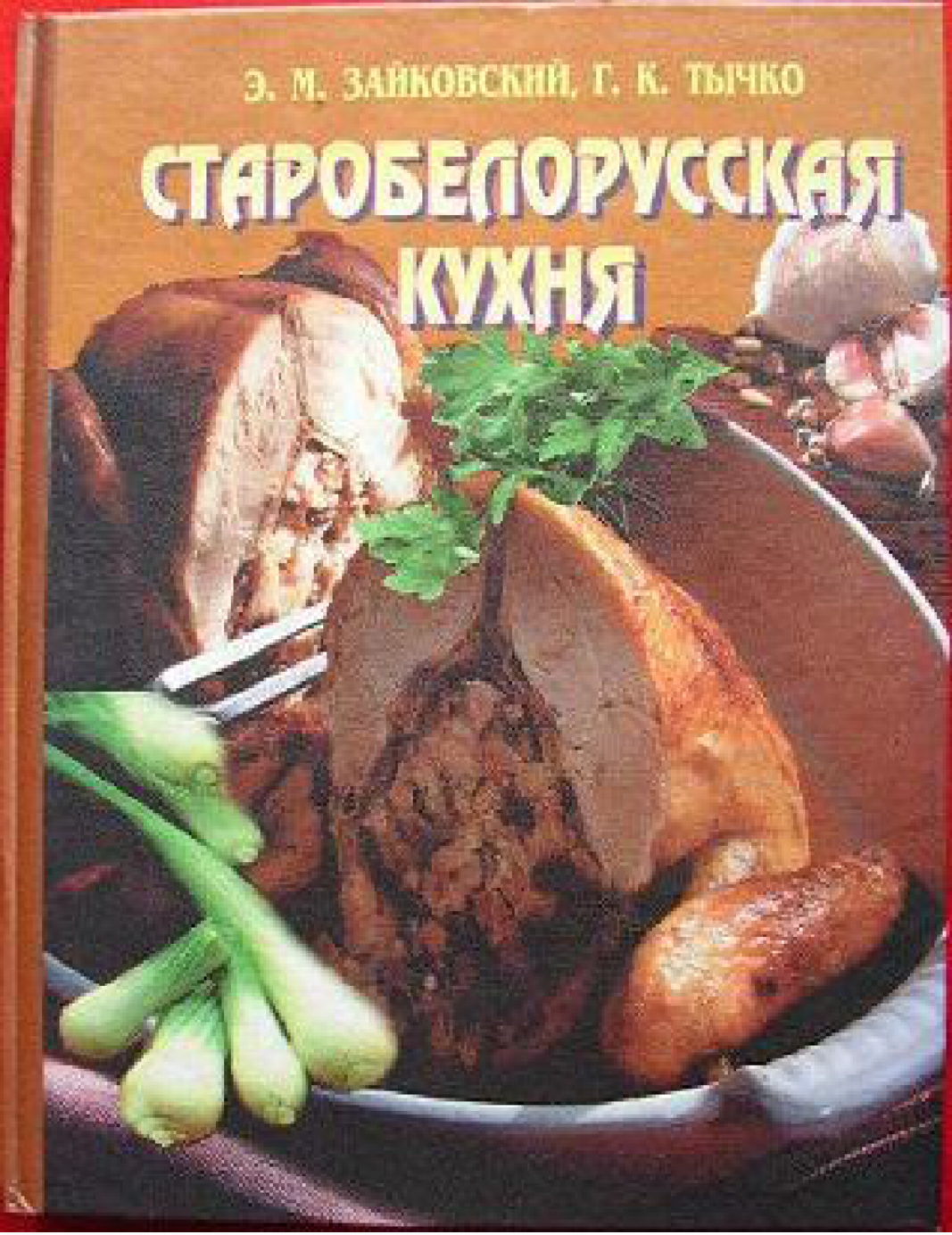
Э. М. ЗАЙКОВСКИЙ, Г. К. ТЫЧКО

СТАРОБЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Большинство из предлагаемых рецептов были взяты из кулинарных книг, изданных в XVII-XIX вв., а также из художественных произведений, некоторые — восстанавливались по этнографическим данным.

- Эдвард Зайковский, Галина Тычко
  - Супы
    - Горячие супы с мясом
    - Горячие супы на масле и постные
    - Супы из ягод
    - Холодники
  - Блюда из мяса
    - Говядина
    - Телятина
    - Баранина
    - Свинина, поросятина
    - Соусы
  - Блюда из домашней птицы и дичи
  - Блюда из рыбы
  - Блюда из яиц
  - Блюда из грибов и овощей
  - Каши, мучные блюда
    - Каши
    - Блины, грибки
    - Лапша и другие мучные блюда
    - Пироги
    - Колдуны и пирожки
  - Сладкие блюда
    - Хворост, пончики, вафли
    - Торты, пряники, пудинги
  - Домашние наливки, напитки

Эдвард Зайковский, Галина Тычко
Старобелорусская кухня

Супы

Сначала подала капусту,
Потом, со шкварками кулеш,
Крупеню, сваренную густо,
На молоке, — бери да ешь!

«Тарас на Парнасе»

Горячие супы с мясом

БУЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

Для приготовления наваристого бульона нужно взять мясо из расчета 300 г на человека, для не очень жирного — достаточно 200 г. Вымыть мясо в горячей воде, залить холодной водой и варить 15 мин, постоянно снимая пену. Потом мясо достать, промыть, бульон процедить, добавить специи, снова положить в него мясо и варить сначала на большом, а затем на малом огне. Когда мясо сварится, бульон остудить, добавить в него несколько свежих яичных белков и снова подогреть на малом огне. Как только белок загустеет, процедить — бульон станет прозрачным. Нужно следить, чтобы бульон не «убежал», иначе он будет мутным и невкусным. Подавая бульон к столу, можно добавить сваренный отдельно щавель.

К бульону из говядины можно предложить густую рисовую кашу с маслом, гренки или клецки, пирожки с мясом.

БУЛЬОН ПАНСКИЙ

Отдельно сварить стакан ячменной крупы и 200 г мяса. Когда мясо будет готово, достать его, а в бульон положить мелко нарезанную зелень, лук, тертую морковь и целую луковицу. Крупу кладут, когда овощи сварятся. Перед тем как разливать бульон, мясо нужно нарезать и положить в тарелки.

СУП ХЛЕБНЫЙ С ВИНОМ

Хлебный мякиш тушить на сливочном масле, пока он не превратится в густую кашу, которой нужно заправить обычный говяжий бульон. Подавая суп к столу, процедите его через сито и влейте 2 стакана столового вина. Можно добавить в суп несколько взбитых яичных желтков, а потом — мадеру или херес.

СУП КОРОЛЕВСКИЙ

Положить в кастрюлю крупно нарезанные коренья петрушки

и сельдерея. Растопить 100 г сливочного масла, добавить немного муки, обжарить ее и влить смесь в кастрюлю. Положить туда курицу, разрезанную на четыре части, горсть толченого миндаля, 10 сваренных вкрутую нарезанных желтков, 200 г окорока, нарезанного небольшими кусочками, и пригоршню молотых сухарей. Все это залить бульоном и тушить под крышкой на малом огне. Потом протереть через сито, долить бульон и подавать к столу.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Поставить варить бульон из говядины, положить в него специи, несколько нарезанных сушеных боровиков и влить немного свекольного кваса. Обжарить зайчатину, сложить ее в посуду, залить бульоном и тушить, пока мясо не станет мягким. Потом отделить мясо от костей, нарезать мелкими кусочками, немного потолочь в ступе, перетереть через сито и разбавить бульоном так, чтобы суп был довольно густым.

Перед подачей к столу суп-пюре нужно слегка подогреть (но не кипятить) и положить в него кусочки индейки, поджаренной на масле. Если нет индейки, можно подать гренки, смазанные маслом.

СУП ИЗ РАКОВ

Такой суп можно приготовить в обычные дни и во время поста. В первом случае используют мясной или куриный бульон, во втором — отвар из различных кореньев.

Сварить раков в подсоленной воде с укропом. Когда остынут, отделить шейки и клешни, а также скорлупки от туловища. Отложить столько скорлупок и шеек, сколько нужно для фарширования. Остальные скорлупки и целые клешни промыть, истолочь в ступе, добавить несколько ложек сливочного масла и снова истолочь, уже с маслом. Затем всю массу выложить в кастрюлю, поставить на малый огонь и тушить до тех пор, пока масло не станет красного цвета. Затем отжать массу, смешать со стаканом муки и обжарить на сковороде. Перед подачей к столу разбавить бульоном, добавить сметану и подогреть.

В супницу положить отваренные раковые шейки, несколько мелко нарезанных лимонов (можно заменить лимон стаканом белого столового вина), всыпать немного зелени укропа. Но вначале туда нужно положить скорлупки, которые готовят следующим образом: часть отваренных раковых шеек мелко нарезают, смешивают с 1 ст. ложкой сливочного масла, добавляют несколько молотых сухарей, нарезанную зелень петрушки, укроп и одно сырое яйцо. Когда масса станет

достаточно густой, нужно наполнить ею скорлупки и отдельно отварить их в бульоне или в воде.

СУП, ЗАПРАВЛЕННЫЙ СЛИВКАМИ ИЛИ ЖЕЛТКАМИ

Сварить бульон из говядины (мясо должно быть с костью), добавив специи и часто снимая пену, процедить. Разложить в тарелки кусочки отварной говядины, а также нарезанную отварную морковь. Затем 1 ст. ложку муки перемешать с 2-3 ложками сливочного масла, поджарить ее, добавить 1,5 стакана бульона, взбить 6 желтков и заправить ими суп, подогреть его, но не кипятить. Вместо желтков можно влить 3,5 стакана сливок. Перед подачей к столу добавить зелень.

СУП ИЗ СВЕКЛЫ

В кастрюлю с водой бросить коренья и специи, влить свекольный квас, положить говядину (при желании можно добавить свежую свинину), посолить и варить, помешивая. Отдельно отварить столовую свеклу (несколько штук), почистить ее, нарезать и сложить в посуду. Залить кипящим бульоном — он сразу станет красного цвета и будет сладковатым на вкус.

СУП ИЗ КАПУСТЫ

Взять 0,5 кг говядины и 200 г свинины, добавить грибы, немного перца, соли, головку лука, влить 2 стакана капустного кваса, положить 0,5 кг нарезанной капусты, влить 2,5 л воды (можно и больше) и поставить на огонь. Когда мясо станет мягким, бульон процедить, снять жир, добавить сырой яичный белок и снова процедить. Перед подачей к столу положить в бульон нарезанную кусками свинину. Можно подавать суп с капустными листьями. Их кладут после того, как бульон процедят, и варят, пока они не станут мягкими.

СУП ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

Взять 0,5 кг кислой капусты, выжать из нее сок (рассол), сварить вместе с 200 г жирной свинины, влить 1,5 л воды. Посолить, добавить капустного сока по вкусу, заправить жареным салом, подавая к столу, добавить сметану. Сметану можно растереть с ложкой муки, добавить в суп и вскипятить его еще раз.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

Приготовить бульон из говядины, можно положить туда немного копченого мяса или сала. За час до того как подавать суп к столу, мелко покрошить в него свежий щавель, чтобы бульон

был не очень кислым. Как только щавель сварится, добавить сметану по вкусу и снова вскипятить.

Зимой можно использовать маринованный щавель (150 г щавеля нужно промыть в воде и сварить). Во время поста, когда вместо мясного бульона используется уха или овощной отвар, можно кроме сметаны заправить суп вареными желтками.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И КРАПИВЫ

Сварить мелко нарезанные крапиву и щавель (крапивы должно быть в два раза больше, чем щавеля). Желательно варить суп на мясном бульоне. В готовое блюдо добавить поджаренную и нарезанную кусочками копченую или вареную колбасу. Перед подачей к столу заправить суп сметаной.

СУП КРУПЯНОЙ С ГРИБАМИ И МЯСОМ

Залить водой стакан ячменной крупы и оставить на ночь. Перед тем как начать варить суп, нужно обжарить на масле мелко нарезанные грибы (сушеные грибы следует предварительно замочить в воде на 2 ч). Влить в кастрюлю 1,5 л воды, положить 300 г мяса, добавить крупу, грибы и варить 1,5 ч. Соль, нарезанную морковь, измельченный корень петрушки положить за 0,5 ч до готовности.

СУП ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ

В кастрюлю с водой положить потроха из двух гусей, кроме печенки, добавить специи и варить, как обычный бульон. Отдельно сварить ячменную кашу (желательно на грибном отваре), добавить в нее сначала сливочное масло, потом сметану и смешать с бульоном. Можно влить в бульон немного свекольного кваса.

Гусиную печенку мелко нарезать, обвалять в сухарях, добавить немного сливочного масла, 2 сырых желтка и целое яйцо. Этой массой нафаршировать кожицу, снятую с гусиных шеек, зашить ее и отварить в этом супе. Перед подачей к столу гусиные шейки нарезать и вместе с потрохами положить в суповые тарелки.

ПОХЛЕБКА

Сварить мясо, добавить лук, укроп и специи. Небольшое количество пшеничной муки развести водой и заправить приготовленный мясной бульон. Все тщательно перемешать. Затем влить хлебный или свекольный квас, сыворотку (нужно, чтобы похлебка была с кислинкой).

Во время поста похлебку готовят на грибном отваре или

рыбной ухе.

ПОХЛЕБКА КРОВЯНАЯ

Залить водой мясо, добавить приправы и свекольный квас, как во все кислые супы. Когда бульон сварится, процедить, добавить приготовленную гусиную или свиную кровь и вскипятить. Чтобы кровь гуся или заколотой свиньи не свернулась, ее наливают в посуду, где должно быть немного соли, и перемешивают, а перед тем как влить в бульон, добавляют муку или сухари. Бульон нужно только довести до кипения, при продолжительном кипении кровь свернется и осядет на дно.

К супу подают клецки из гусиной или свиной печенки. Приготавливают их так: печенку нужно мелко нарезать, посолить, поперчить, вбить туда 2-3 яйца, положить немного топленого масла, панировочные сухари, хорошо все перемешать и слепить клецки. Обвалять их в гречневой муке или сухарях, опустить в кипяток, а когда будут готовы — положить в суп.

Горячие супы на масле и постные

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МАСЛОМ

Положить в кастрюлю 2 пригоршни щавеля, пригоршню салата, несколько свекольных листьев, немного шпината, петрушки и других приправ и залить все это кипятком. Варить 5 мин на малом огне, процедить, отжать воду с зелени, нарезать ее и положить в тот же отвар, добавив кусок сливочного масла, немного соли, перца и долив горячей воды. Варить еще 30 мин. Затем взбить 4 желтка с 3 ложками сметаны, снять суп с огня, влить в него взбитую массу и хорошо перемешать. Перед тем как подавать суп к столу, можно положить в него несколько сваренных вкрутую яиц, нарезанных кружочками.

СУП, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАСЛОМ

Поставить на огонь воду со специями и сушеными грибами, добавив немного свекольного кваса. На сковороде обжарить в масле мелко нарезанную морковь и 2 луковицы. Затем добавить 1 ст. ложку муки и, быстро помешивая, вновь обжарить. Этой массой заправить процеженный отвар из грибов и кореньев, а затем довести его до кипения.

СУП ИЗ ОГУРЦОВ

Мелкую рыбу и различные специи залить водой, на треть или четверть разбавленной огуречным рассолом, и варить 1,5 ч. На сковороде обжарить в масле 1 ст. ложку муки, заправить суп,

процедить его, добавить сметану, положить немного нарезанных кислых огурцов, рыбный фарш и довести до кипения.

СУП ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

В подсоленную кипящую воду всыпать 500 г спелой белой фасоли и варить, пока она не станет мягкой, затем протереть через сито. Обжарить нарезанную зелень петрушки с ложкой сливочного масла, перетереть и смешать с приготовленной фасолью. Разбавить эту массу овощным отваром так, чтобы суп был достаточно густым, и подавать с гренками.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

В кастрюлю с кипящей водой положить различные коренья (сельдерей, петрушку и т.д.), добавить ложку сливочного масла. Очистить 1,5 кг картофеля и сварить в этом отваре. Затем достать картофель и протереть через сито, развести процеженным бульоном, в котором он варился, добавить сметану и подогреть. К столу подавать с поджаренными хрустящими гренками.

СУП ГОРОХОВЫЙ

В подсоленный кипяток насыпать 1,5 кг спелого гороха. Когда сварится, процедить и протереть через сито. Нарезанный корень петрушки обжарить на масле, пока не станет мягким, добавить 1 ст. ложку муки и снова обжарить. Смешать с протертым горохом, разбавить процеженным отваром, чтобы суп был достаточно густым, и подавать с гренками. Если готовить суп без масла, нужно сварить горох, протереть его, разбавить отваром, а перед тем как подавать к столу, положить в супник кусочки копченой селедки или жареной камбалы.

СУП ГРИБНОЙ

Вымыть пару больших сушеных боровиков и варить с различными специями, зеленью, луком, перцем, морковью до тех пор, пока грибы не станут мягкими, затем вынуть из отвара и остудить. В воду, где варились грибы, влить 2 белка, снова вскипятить, процедить в супник, предварительно покрошив туда зелень. В суп хорошо добавить клецки, макароны или густую кашу. Можно долить в грибной отвар немного свекольного кваса, а перед тем как подавать к столу, добавить сметану. К супу подают отварную рыбу, а также мелко нарезанные грибы.

УХА

Залить водой коренья петрушки, сельдерея, пусть они хорошо проварятся. Отдельно отварить 150 г ячменной крупы и растереть

ее со сливочным маслом. Эту массу смешать с отваром, положить в него рыбу (щуку, линя, окуня, угря) и хорошо проварить. Перед тем как подавать к столу, насыпать в тарелки мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

СУП ИЗ НАЛИМОВ

Налимов ошпарить кипятком, почистить и посолить. Заранее приготовить отвар из специй, добавив в него немного черного перца. Готовый отвар процедить. Рыбу нарезать кусками и варить вместе с морковью в этом отваре. Перед подачей к столу положить в супник отдельно сваренное саго и залить его супом.

СУП ИЗ СУШЕНОЙ РЫБЫ

Сварить в свекольном квасе различные коренья, специи и сушеную рыбу. Процедить, добавить в отвар муку, обжаренную на растительном масле, и перемешать. Подавать к столу с рыбными колбасками. Их готовят так: вареную рыбу нарезать и посолить, размочить в пиве кусок батона и все хорошо перемешать. Из этой массы сформовать колбаски, обвалять их в муке и отварить, а когда будут готовы, нарезать наискось кусками.

СУП ИЗ ПИВА

Вскипятить 1 л пива, положить туда сахар по вкусу, 6 взбитых желтков, можно добавить имбирь. Подавать суп с гренками.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПЕНКОЙ

В 2 л жирного молока положить 8 желтков, взбитых с сахаром. Поставить на огонь и все время помешивать — пусть масса нагревается, густеет, но не кипятить, иначе желтки сварятся. Когда масса станет горячей, процедить, налить в супник и посыпать корицей. Пенки готовят так: взбить несколько белков, добавить 2 ст. ложки сахара, немного корицы. Перемешать и по ложке класть на противень, застланный промасленной бумагой, а потом поставить в слабо нагретую духовку, чтобы пенки высохли. Готовые пенки кладут в суп перед тем, как подавать к столу.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

Сушеные грибы замочить в воде и держать в течение 1-2 ч, затем промыть. Сварить бульон, положив туда грибы, 1 морковь, корень петрушки и головку репчатого лука, процедить и сварить в нем картофель. Добавить пассерованную на масле муку, сметану, зелень петрушки и укропа, положить нарезанные грибы и овощи.

Супы из ягод

СУП ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКИ

Через густое сито протереть 1,5 кг ягод малины. Взять 1,5 л сливок, 100 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, половину перетертых ягод, хорошо все взбить и подогреть, но не кипятить. Добавить остальную ягодную массу и снова подогреть. Подавая к столу, положить в суп несколько бисквитных гренок.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ВИШЕН

Взять 800 г сушеных вишен (без косточек), вымыть, немного размять, залить 1,5 л воды и варить в кастрюле 30 мин. Процедить, добавить 2 стакана легкого кислого вина, всыпать 100 г сахара, немного корицы и цедры лимона. Обжарить на сливочном масле ложку муки, развести ее 2 ложками супа, хорошо размешать, влить в суп и довести до кипения. Подавать к столу с гренками. Такой суп можно приготовить без масла и муки.

Холодники

ОКРОШКА

Взять 1 стакан свекольного кваса или огуречного рассола, легонько взбивая, влить в него столько же сметаны и немного кислого молока. Если используется огуречный рассол, нужно добавить в него свекольный сок. Можно приготовить окрошку, взяв равное количество огуречного рассола и свекольного кваса. Окрошка должна иметь приятный с кислинкой вкус. Добавить немного зелени укропа, лук, нарезанный небольшими кубиками свежий очищенный огурец, тонкие ломтики редиски. В окрошку можно положить мелко нарезанную запеченную телятину.

ОКРОШКА ИЗ ЩАВЕЛЯ

В подсоленной воде отварить измельченные листья щавеля. Остудить, добавить зелень лука и мелко нарезанные свежие огурцы. Перед подачей к столу заправить окрошку сметаной, посыпать зеленью укропа, посолить, положить в каждую тарелку половинки сваренных вкрутую яиц.

ОКРОШКА ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ ИЛИ ЩАВЕЛЯ

Перетереть с солью пригоршню измельченной зелени укропа. Нарезать и отварить щавель или ботву столовой свеклы, затем остудить. Положить в отвар перетертый с солью укроп, влить рассол (свекольный, огуречный), добавить сметану и все перемешать. Если окрошка получится слишком густой или кислой, разбавить ее рассолом или сметаной.

Перед подачей к столу положить в супник несколько кусочков мелко нарубленного льда и 2-3 сваренных вкрутую яйца, разрезанных на четыре части, несколько мелко нарезанных огурцов, раковые шейки или какую-нибудь отварную рыбу. Вместо рыбы можно использовать отварную телятину, говядину, нарезанную мелкими кусочками.

ОКРОШКА С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

Горчицу, соль и 2 вареных желтка растереть и развести небольшим количеством кваса, затем влить 1 л кваса. Соленые грибы (250 г) отжать и мелко нашинковать, зеленый лук измельчить и растереть с солью, 250 г отварного мяса, вареные яичные белки, свежий огурец мелко нарезать. Все смешать, добавить тертый хрен. Подавая к столу, заправить суп сметаной.

ХОЛОДНИК ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА

Кислое молоко смешать с холодной кипяченой водой. Нарезать огурцы, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г отварного мяса. В кислое молоко положить измельченную зелень укропа и петрушки, заправить солью, перцем, сахаром, лимонной кислотой. Добавить нарезанные огурцы, яйца, мясо и все перемешать. Отдельно к холоднику подают горячий отварной картофель.

БОРЩ ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА

Свекольную ботву промыть, листья нарезать соломкой, обжарить, а свекольные черенки нарезать мелкими кубиками. Морковь и свеклу очистить и также нарезать мелкими кубиками. Корень петрушки или сельдерея нарезать соломкой. Подготовленные овощи (кроме свекольных листьев) потушить с небольшим количеством воды и растительного масла до мягкости, затем добавить свекольную ботву и тушить еще 5-7 мин. Положить соль, охладить, добавить кислое молоко и холодную кипяченую воду. Подавать с измельченной зеленью в холодном виде.

ХОЛОДНИК ГРИБНОЙ

Промыть 50 г белых грибов и замочить их в воде (держать 2-3 ч), затем отварить. Еще раз промыть грибы в холодной воде, нарезать соломкой, опустить в бульон, положить туда луковицу, нарезанные коренья петрушки, морковь (несколько штук), посолить и варить. Когда холодник будет готов, заправить его 2 ст. ложками пассерованной на подсолнечном масле муки и варить еще 5-10 мин. Остудить, добавить уксус по вкусу. Перед

подачей к столу положить зелень.

СВЕКОЛЬНИК

Очищенную, тщательно промытую, нарезанную соломкой или кубиками молодую свеклу (вместе с мелко нарезанными черешками) отварить до готовности в небольшом количестве воды с уксусом. Минут за 10 до конца варки добавить немного нарезанной молодой свекольной ботвы, посолить, затем охладить. Свежие огурцы вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Зеленый лук, укроп, редис перебрать, промыть, нарезать по отдельности. Яйца мелко порубить. В охлажденный отвар из свеклы влить квас, добавить соль, сахар, нарезанные огурцы, редис, зеленый лук, укроп, яйца. Отдельно подать сметану.

ОКРОШКА ИЗ МАЛИНЫ, СМОРОДИНЫ, КЛУБНИКИ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКИ

Через густое сито протереть 1,5 кг любых ягод, добавить 150 г сахара, 1,5 кг жидкой сметаны и поставить в холодильник. Через 2 ч насыпать сверху немного целых ягод и подавать к столу со сдобой. В окрошку можно добавить немного вина (его нужно вскипятить с сахаром, потом смешать с соком и охладить).

ОКРОШКА ИЗ ЧЕРНИКИ

Растереть в миске 2 кг свежей черники. Отжать сок и поставить его на несколько часов, чтобы на дно осела муть. Осторожно слить сок сверху, заправить его 100 г сахара, красным вином (1 стакан), 500 г свежей сметаны и подавать с сухарями или гренками.

ОКРОШКА ИЗ ВИШЕН

Истолочь в глиняной посуде 1 кг спелых вишен с косточками, всыпать немного корицы, две измельченные гвоздики и оставить на 2 ч. Потом отжать сок, добавить 100 г сахара, влить стакан красного вина и немного холодной кипяченой воды. Вместо вина можно влить жидкую сметану. Подавать к столу с печеньем.

Блюда из мяса

Как принесла она колбасы,
Блинов овсяных в решете, —
Так захотелось есть Тарасу,
Что забурлило в животе.

«Тарас на Парнасе»

Говядина

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ И СЫРОМ

Растопить 1 ст. ложку сливочного масла и обжарить в нем несколько мелко нарезанных луковиц, смешать с ложкой муки и еще немного обжарить. Развести 2 стаканами сметаны, довести до кипения, добавить 4 желтка, поперчить и залить этой смесью отваренное, нарезанное кусками мясо. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

Кусок филе нашпиговать солониной, обложить нарезанным кружочками луком и обсыпать перцем. Завернуть в фольгу, хорошо смазанную маслом, и запекать. Подавать к столу лучше всего с жареной или тушенной в масле картошкой.

ГОВЯДИНА С ХРЕНОМ

Потушить тертый хрен в масле и сметане. Натереть на крупной терке 5-6 отварных картофелин, посолить, влить немного растопленного сливочного масла и перемешать с 3 взбитыми яйцами. Мясо, сваренное со специями, нарезать кусками и выложить в кастрюлю, перекладывая каждый кусок тушеным хреном, Сверху положить слой тертого картофеля, посыпать панировочными сухарями, обжаренными в масле, и запечь в духовке. Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью петрушки.

ГОВЯДИНА С СУШЕНЫМИ ИЛИ СВЕЖИМИ БОРОВИКАМИ

Несколько сушеных боровиков отварить в воде с кореньями петрушки и сельдерея. Обжарить ложку муки на сливочном масле, нарезать 2 луковицы, смешать их с мукой и еще немного обжарить, а затем развести 2 стаканами грибного отвара и стаканом сметаны. Довести до кипения, положить нарезанные вареные боровики, добавить 4 желтка, перемешать. Залить этим

соусом мясо, предварительно отваренное и посоленное, и поставить в духовку.

Если боровики свежие, то их варят, как обычно, а вместо грибного отвара используют 1,5 стакана бульона, в котором варилось мясо. Можно приготовить мясо и с солеными рыжиками, но предварительно их нужно как следует промыть в нескольких водах.

ГОВЯДИНА С ЯИЧНИЦЕЙ

Поджарить яичницу из 10 яиц с окороком, отваренным и нарезанным кусочками. Кусок говядины отбить, посолить, положить в середину яичницу. Мясо завернуть с двух сторон наподобие продолговатой буханки хлеба и поставить в духовку, обложив кусками сала или масла. Перед подачей к столу нарезать кусками и залить густым соусом.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГОРШКЕ

Нарезать мясо кусочками, отбить деревянным молотком и посолить. Выложить дно горшка кусочками сала, добавить специи и нарезанную морковь, затем положить слой из кусочков мяса, сверху несколько кружочков лимона и немного сливочного масла, потом опять слой мяса, снова лимон и масло — и так до самого верха. Залить вином, подслащенным сахаром, накрыть крышкой и поставить в духовку.

ГОВЯДИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Нарезать филе говядины большими кусками, немного отбить, обмакнуть в подсолнечное масло, положить на сковороду и жарить на большом огне, часто переворачивая. Поджаренные куски выложить на блюдо. В выделившийся при жаренье сок всыпать ложку муки, добавить несколько ложек бульона, довести до кипения и залить этой смесью филе. Подавать к столу с картофелем, печеными яблоками, украсить зеленью.

ЖАРЕНКА

Очищенное от жилок мясо нарезать ломтиками по 100 г (из расчета 2 ломтика на порцию) и обжарить. Нарезать кубиками 3-4 моркови, 2-3 головки репчатого лука и обжарить на сковороде. Отварить 100 г свежих (или сушеных) грибов, мелко порубить и поджарить. Сырой картофель нарезать ломтиками и также слегка обжарить. Столовую ложку муки пассеровать до коричневого цвета. Все сложить в чугунок или кастрюлю, залить грибным отваром, добавить 5 ст. ложек сметаны и тушить под крышкой 20-25 мин. Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью

петрушки и укропа.

РУЛЯДА ИЗ ФИЛЕ

Взять толстый кусок филе, отбить и придать ему прямоугольную форму. Сделать фарш из телятины, выложить его на мясо и посолить. Затем нарезать тонкими кусочками окорок, положить на фарш, а сверху — снова немного фарша. На фарш положить омлет, приготовленный из одних желтков. Свернуть все это в руляду, завернуть в полотняную салфетку и плотно обвязать. На дно кастрюли положить обрезки филе, несколько кусочков солонины, морковь лук, петрушку, специи. Осторожно опустить туда руляду и залить водой, чтобы она покрыла мясо Закрыть кастрюлю крышкой и тушить, пока мясо не станет мягким и не приобретет золотистый цвет.

Соус готовят так: в мясной бульон нужно добавить 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложку сливочного масла и слегка потушить. Руляду развернуть, нарезать и выложить на блюдо, залить соусом и подавать с гарниром (лучший гарнир к этому мясу — маринованные грибы).

ГОВЯДИНА, ОТВАРЕННАЯ В СВЕКОЛЬНОМ РАССОЛЕ

Натертую перцем, чесноком, тмином и солью говядину положить в свекольный рассол и оставить на сутки. Затем в этом рассоле отварить ее на слабом огне. Когда мясо станет мягким, положить нарезанный кружочками репчатый лук, зелень петрушки, понемногу вливать воду с размешанной в ней мукой и довести до кипения. К говядине, отваренной в свекольном рассоле, подают горячий, сваренный в кожуре картофель, посыпанный зеленью.

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

Взять 1 кг жирного мяса, нарезать плоскими кусочками, немного отбить, положить лавровый лист и красный перец. Нарезать морковь, покрошить луковицу, петрушку, капусту. В кастрюлю влить немного растопленного сливочного масла, положить туда овощи, на них — мясо, посолить и снова положить слой овощей и слой мяса, и так до тех пор, пока кастрюля не будет заполнена. Затем влить стакан жирного бульона, плотно накрыть крышкой и тушить на малом огне 3 ч.

РУЛЕТИКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясо разрезать поперек волокон кусками толщиной 2 см, отбить и на 12 ч положить в маринад. Затем вынуть, обсушить, натереть смесью толченого чеснока, ягод можжевельника, перца.

На каждый кусок говядины положить тонкий ломтик копченого сала такой же величины, свернуть трубочкой и обжарить, переворачивая с обеих сторон. Готовые рулетики уложить в кастрюлю. В сковороду, где жарились рулетики, налить воду или бульон и, помешивая, всыпать соль, положить томатную пасту по вкусу. Этим соусом залить рулетики и довести до кипения, Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью.

Маринад готовится так: в воду нужно положить соль, перец, лавровый лист, мяту, корни петрушки, сельдерея, довести до кипения, добавить уксус, охладить.

МЯСО ПИКАНТНОЕ

Сушеные белые грибы замочить в воде на 2-3 ч, затем отварить, измельчить. Говядину нарезать ломтиками, отбить, обжарить на масле с обеих сторон до румяной корочки, запанировать в муке, уложить в кастрюлю, посолить и тушить 15-20 мин. Затем влить стакан грибного бульона, сметану и снова тушить 15 мин. Коренья петрушки, сельдерея, несколько головок репчатого лука нашинковать, обжарить на растительном масле, добавить лавровый лист, перец. Грибы смешать с процеженным соком из-под кореньев и залить им жаркое.

ЗРАЗЫ ЛИТОВСКИЕ

Нарезать 1 кг говядины большими, но тонкими кусками, хорошо их отбить, поперчить, посолить и оставить на 15 мин. Обжарить на масле 2 нарезанные луковицы, смешать с панировочными сухарями, вбить туда 1-2 яйца (в зависимости от количества фарша), размешать и положить этот фарш на каждый кусочек мяса. Затем кусочки мясо плотно скрутить в трубочки и обвязать ниткой. Растопить в кастрюле 200 г жира или сала, вынуть шкварки, положить туда мясные трубочки и тушить под крышкой на малом огне. Когда мясо подрумянится, влить немного бульона, положить кусок масла, а если жидкость выпарится, долить еще немного бульона и держать на огне, пока мясо не будет готово.

ЗРАЗЫ С ХРЕНОМ

Пропустить через мясорубку говядину, вбить 2 желтка и 1 целое яйцо, перемешать и сделать полукруглые плоские зразы. Намазать их тертым хреном, обжаренным с панировочными сухарями на масле. В кастрюле растопить масло, положить туда мясо, посыпать мукой, мелко нарезанным жареным луком, залить бульоном и тушить на малом огне под крышкой. Перед тем как подать к столу, залить соусом, в котором тушились зразы. На

гарнир подают жареный или отварной картофель. Зразы можно переложить слоями кислой капусты.

ЗРАЗЫ С КАПУСТОЙ

Мясо нарезать большими кусками и слегка отбить. Капусту (два кочана) разрубить на четыре части, отварить до полуготовности и слить воду. Вырезать кочерыжки, капусту покрошить, добавить лук, пассерованный на масле, яйцо, всыпать немного сухарей и все это перемешать. Полученную массу положить на каждый кусок мяса, свернуть в рулетики, перевязать ниткой, обжарить на сковороде, а затем переложить в кастрюлю, налить бульона, воды или вина, плотно закрыть и тушить. Перед подачей к столу можно заправить лимонным соком.

ЗРАЗЫ СО СМЕТАНОЙ

Нарезать говядину толстыми кусками, отбить, посыпать мукой и потушить в масле. Затем выложить на сковороду, смешать стакан бульона со стаканом сметаны, 1 ст. ложкой панировочных сухарей и залить этой смесью мясо. Зразы поставить в духовку и запечь.

КОТЛЕТЫ ВИЛЕНСКИЕ

Нарезать говядину кусками так, чтобы каждый был с косточкой. Обрезать пленку, мясо хорошо отбить, посолить и поперчить. Обвалять каждый кусок в муке, опустить в горячий жир и поджарить. Сложить в кастрюлю, влить 150 г вина, 350 г бульона и тушить, пока мясо не станет мягким, в конце приготовления положить нарезанный кружочками лимон. Подавая котлеты к столу, полить их соусом.

Соус можно приготовить так: лук потушить в 350 г бульона, добавить ложку сливочного масла и ложку сахара.

ЯЗЫК ВАРЕНЫЙ

Говяжий язык сварить до полуготовности и снять кожу. Положить язык в кастрюлю, добавить перец, несколько гвоздик, залить водой и варить на малом огне, пока не станет мягким. Несколько кусочков сахара залить водой и поджечь. Как только сахар приобретет бурый цвет и растворится, положить туда ложку сливочного масла, столько же муки и, помешивая, слегка поджарить. Затем развести эту смесь бульоном, в котором варился язык, долить полстакана уксуса или вина, всыпать немного корицы, добавить изюм и довести до кипения. Положить в соус нарезанный кусками язык и все вместе немного потушить. Для приготовления соуса вместо сахара можно использовать мед.

Телятина

ТЕЛЯТИНА, ЖАРЕННАЯ С САЛОМ

Свежую жирную телятину подержать в молоке несколько часов. Достать, опустить на несколько минут в кипяток, отжать, посолить, нашпиговать соленым салом, надеть на вертел и жарить, поливая маслом. Под вертел нужно поставить сковороду, чтобы туда стекали жир и сок. Когда мясо будет готово, снять его с вертела, выложить на тарелку, обсыпать сухарями и полить соусом.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

Приготовленные обычным способом рубленые котлеты поджарить с двух сторон на масле, посыпать сухарями, полить маслом, запечь на противне в духовке, а потом полить соусом.

Соус готовится так: растопить ложку сливочного масла, обжарить в нем нарезанный лук и зелень петрушки, перетереть сырые телячьи мозги через сито и тушить в масле на малом огне, помешивая, пока масса не загустеет. Затем взбить 2 желтка и 1 яйцо. Полить этой массой сложенные в кастрюлю жареные котлеты, посыпать сухарями и перед подачей к столу потушить.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ С СОУСОМ

Кусок телятины очистить от пленок, мелко нарезать, посолить, поперчить. Взбить 2 яйца и смешать с мясом, добавить немного панировочных сухарей или вымоченный в молоке батон, кусок сливочного масла и все перемешать. Из этого фарша сделать котлеты, положив в середину косточки, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и жарить на масле.

Соус готовится так: поджечь немного сахара, обжарить в масле ложку муки, развести бульоном, влить 2 ст. ложки уксуса, довести эту смесь до кипения и залить ею котлеты.

КОТЛЕТЫ С РИСОМ

Глиняный горшок смазать внутри сливочным маслом и обсыпать сухарями. Положить туда жареные котлеты, перекладывая их рисом, который нужно сварить отдельно. Сверху блюдо полить сливочным маслом и поставить в духовку на 30 мин. Подавать к столу с белым соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ МОЗГОВ

Мозги из двух телячьих голов отварить и протереть через сито, всыпать 2 ложки сухарей, добавить немного соли и черного перца.

На сковороде обжарить нарезанный лук, добавить зелень петрушки, 2 желтка, 1 яйцо и все перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обмакнуть их в яйцо, обвалять в сухарях и жарить на сливочном масле.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА С ИЗЮМОМ

Нарезать телячью грудинку, посолить и опустить в кипяток. Варить, постоянно снимая пену, пока мясо не станет мягким. Обжарить на масле панировочные сухари, смешать с процеженным бульоном, вскипятить, добавить немного изюма, несколько кружочков лимона, ложку сахарного песка и 150 г вина. Положить в соус сваренную телятину и довести до кипения.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ

Жирную грудинку посолить. Панировочные сухари смешать с ложкой сливочного масла, положить немного мелко нарезанной зелени петрушки или укропа и хорошо все перемешать.

Если масса получилась слишком сухая, можно вбить туда яйцо и положить еще немного масла, если наоборот-добавить сухарей. Затем следует нафаршировать полученной массой грудинку.

Запекать с маслом. Можно аккуратно достать косточки и готовить без них.

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ В ТЕСТЕ

Сварить в подсоленной воде телячьи ножки и разрезать их вдоль. Замесить жидкое тесто на воде с несколькими желтками, добавить взбитые белки. Обмакивать ножки в тесто и жарить на растопленном сливочном масле.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ТУШЕНАЯ

Сняв пленку, нарезать печень кусками. На сковороде растопить ложку масла и поджарить пару луковиц, положить нарезанную печенку, добавить гвоздику, перец, соль, коренья петрушки, сельдерей и тушить под крышкой на малом огне, часто помешивая. В конце варки всыпать 1 ст. ложку муки, влить 0,5 стакана вина и столько же бульона, все вместе вскипятить. Печенку достать, выложить в тарелку и залить процеженным соусом. Можно предварительно вымочить ее в молоке. Чтобы не пережарить печенку, нужно накалывать ее вилкой. Если кровь не выступает — значит, готова. Солить нужно не в начале, а в конце готовки, тогда печенка не будет твердой.

ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ ГОВЯЖЬИ МОЗГИ

Сняв с телячьих мозгов пленку, вымочить их и опустить в подсоленную кипящую воду, нужно добавить в нее перед этим несколько ложек уксуса. Когда сварятся, процедить, остудить и нарезать кусками, обмакнуть в сырое яйцо, обвалять в сухарях и жарить на масле, пока не подрумянятся. Подавать с любыми овощами и соусом.

Соус готовят так: стакан бульона окрасить жженым сахаром, поджарить ложку муки на масле, смешать с бульоном, вскипятить и залить этим соусом телячьи мозги.

ТЕЛЯЧЬИ ЛЕГКИЕ

Сваренные в бульоне или в воде легкие мелко нарезать. На сливочном масле обжарить несколько луковиц, смешать с ложкой муки, добавить цедру лимона и вскипятить. Влить туда немного бульона, 2 ст. ложки уксуса, всыпать 0,5 ст. ложки сахара, немного соли. Положить в этот соус легкие и довести до кипения.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

Очистить печенку от пленки, обдать кипятком, мелко нарезать и посолить. Поджарить на масле немного лука, смешать с печенкой, добавить вымоченный в воде или молоке отжатый батон, вбить 2 яйца, положить 2 ложки сметаны, немного молотого перца, взбить все в пышную массу, выложить на доску, сформовать клецки и обвалять их в панировочных сухарях. Опустить в бульон. Подавать к столу горячими.

ПУДИНГ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

Очищенную от пленок печенку отварить и натереть на терке. Мелко нарезать 2 луковицы, поджарить на масле, остудить, хорошо перемешать с 6 сырыми яйцами и 4 желтками, затем всыпать стакан изюма, немного соли и тертый мускатный орех. Положить туда приготовленную печенку и все перемешать. Полученную однородную массу выложить в смазанную маслом кастрюлю и варить 1,5 ч. Перед подачей к столу залить соусом.

Соус готовится так: обжарить в масле 2 ст. ложки муки, влить 1 стакан бульона, немного вина, размешать и вскипятить. Процедить, всыпать ложку сахара, влить 2 ст. ложки уксуса, добавить нарезанный лимон, изюм и снова довести до кипения.

Баранина

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ

Большой кусок баранины замочить на несколько дней в маринаде со специями. Потом достать, отжать, нашпиговать

салом и тушить, добавив нарезанный лук, ягоды можжевельника, сало, а также различные овощи и стакан вина или бульона. Перед подачей к столу залить соусом, приготовленным из бульона, в котором тушилось мясо, положив в него кружочки лимона и зелень укропа.

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

Кусок баранины очистить от жира, пленки и жил, нашпиговать солониной и запекать на вертеле или в духовке, поливая сметаной. Подавать к столу со сметанным соусом.

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ

Вымытый, отжатый и отбитый кусок баранины натереть солью и тушить до полуготовности с различными специями и овощами, добавив уксус, разведенный наполовину водой. Достать, обсыпать сухарями или мукой и выложить на сковороду. Жарить на масле, пока мясо не подрумянится и не станет мягким, добавив ложку сахара и подливая все время бульон, в котором тушилась баранина.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ПЕТРУШКОЙ

Молодую баранину нарезать мелкими кусками, сложить в кастрюлю, посыпать перцем и солью по вкусу. Добавить корни петрушки и 100 г воды. Накрыть кастрюлю, поставить на большой огонь, довести до кипения, а затем тушить мясо на умеренном огне, подливая воду. За 10-15 мин до готовности посыпать мясо мелко нарубленной зеленью петрушки.

БАРАНЬЯ ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Отварить с овощами грудинку. Растопить на сковороде 1 ст. ложку масла, поджарить в нем мелко нарезанный лук, 1 ст. ложку муки, развести бульоном, в котором варилась баранина, вскипятить, заправить 5 взбитыми желтками и довести до кипения. Положить баранину в кастрюлю, залить этим соусом, поставить в духовку и запечь.

ГРУДИНКА С ТМИННЫМ СОУСОМ

Грудинку почистить и целиком сварить со специями и солью. Растопить 1 ст. ложку сливочного масла, обжарить в нем 1 ст. ложку муки. Когда мука потемнеет, положить 2 ч. ложки тмина, 1 ст. ложку сахара, развести бульоном, в котором варилась грудинка, влить 2 ст. ложки уксуса и довести до кипения. Перед подачей к столу нарезать грудинку кусочками и залить соусом.

БАРАНИНА С ЧЕСНОКОМ

Кусок баранины хорошо отбить, вымочить, нашпиговать чесноком, посолить и запекать в духовке, поливая бульоном или водой. Перед подачей к столу собрать жир и полить им гарнир из риса или картофеля. Баранину можно нашпиговать луком.

БАРАНИНА С КАПУСТОЙ

Баранину мелко нарезать, добавить немного жира или масла, вареный рис, соль, перец и перемешать. Капустные листья обдать кипятком и положить на них фарш, свернуть в виде пирожков и рядами выложить в кастрюлю. Добавить сметану и несколько ложек бульона или воды и тушить под крышкой. Затем положить туда ложку растопленного сливочного масла и ложку муки.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНОЙ КАШЕЙ

Вырезать мясо из бараньей лопатки, очистить от пленок и жил, мелко нарезать, добавить кусок масла, 2 желтка, немного сухарей, посолить, поперчить и хорошо все перемешать. Сформовать котлеты и оставить их на час. Потом обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и поджарить на масле. Готовые котлеты выложить на тарелку, перекладывая картофельным пюре, и залить соусом из бульона. Вместо картофеля можно использовать густую рисовую кашу с маслом.

БАБКА ИЗ БАРАНЬИХ ПОТРОХОВ

Баранью печенку и легкие сварить с различными специями, воду слить, внутренности мелко покрошить. Добавить 4-5 сырых яиц, сухари, соль, перец, 100 г бараньего жира и пассерованный лук. Кастрюлю внутри смазать маслом и застлать бараньей брыжейкой, положить туда подготовленную массу и поставить на час в духовку. Подавать целиком, как бабку. Вместо лука можно положить горсть изюма.

БАРАНЬИ ПОТРОХА С БЛИНАМИ

Баранью печенку и легкие отварить, мелко нарезать. Добавить стакан молотых сухарей, стакан гречки, ложку сметаны, 2 ложки молока, 0,5 стакана топленого бараньего жира, 5 взбитых яиц, всыпать перец, соль и все перемешать. Кастрюлю внутри смазать жиром, выстлать блинами, положить фарш, покрыть сверху блинами и поставить на 1 ч в духовку. К этому блюду можно подавать сладко-кислый соус.

Свинина, поросятина

ПОРОСЯТИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Небольшой свежий окорок на пару дней положить в глиняную посуду, залив маринадом. Маринад готовится так: в уксус положить перец, лавровый лист, гвоздику, соль. Затем достать мясо из маринада и отварить. Когда станет мягким, снять шкуру, густо посыпать сахаром и корицей, выложить на противень и поставить в духовку, чтобы сахар зарумянился. Подавать, нарезав кусками, с макаронами или щавелем.

СВИНИНА СО СЛИВОВЫМ СОКОМ

Небольшой свежий окорок отбить, снять шкуру и вымочить в холодной воде. Затем положить в кастрюлю, влить 150 г вина, 150 г уксуса, 350 г воды, всыпать немного соли, добавить различные специи, ягоды можжевельника и тушить, часто переворачивая. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо и нарезать кусками.

Отварить 200 г сушеных слив, протереть их через сито, смешать с поджаренными в масле панировочными сухарями, положить немного сахара и корицы и довести до кипения. Добавить бульон, снова вскипятить и залить этим соусом мясо. Вместо слив можно использовать стакан вишневого сока.

КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ

Мясо замочить на 30 мин в холодной воде, потом нарезать кусками, отбить, посолить и поперчить. Поджарить на масле 2 луковицы, остудить, вбить 4 яйца и перемешать. Куски филе обмакнуть в массу из яиц и лука, затем обвалять в сухарях, положить на смазанный маслом противень и поставить в духовку. Растопить на сковороде ложку масла, обжарить на нем муку, развести бульоном и вскипятить с 250 г тертого хрена. Залить этим соусом котлеты. Хорошим гарниром будет нарезанный лук, обжаренный с ложкой сахара.

Можно приготовить соус из горчицы; смешать ложку горчицы с 1 ст. ложкой сахара, 1 ст. ложкой масла, 150 г уксуса, добавить стакан вина или густого бульона и довести до кипения.

КОТЛЕТЫ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Вырезать из мяса жилы, удалить пленку, хорошо его отбить, посолить, поперчить и полить растительным маслом с обеих сторон. Обвалять в сухарях, положить на сковороду и жарить 30 мин, перевернув только один раз.

Соус готовится так: запечь в духовке 12 луковиц, протереть их через дуршлаг, влить немного горячего бульона, положить кусок сливочного масла, немного перца и варить 15 мин, потом

залить этим соусом котлеты. Перед подачей к столу в соус можно добавить ложку горчицы.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ

Свиную грудинку нарезать кусками, отбить, посолить, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон. Отварной картофель истолочь, добавить яичные желтки, масло, соль, муку и все хорошо перемешать. Вылепить из этой массы шарики (крокеты), смочить их в яичных белках, запанировать в муке и обжарить в большом количестве масла. На поджаренные ломтики белого хлеба положить котлетки и подать с картофельными крокетами, полив их грибным соусом.

Грибной соус готовится так: муку пассеровать до кремового цвета и, не охлаждая, развести горячим грибным бульоном. Соус варить на слабом огне 15-20 мин, затем процедить. Мелко нарезанный репчатый лук пассеровать с маслом, перемешать с нашинкованными вареными грибами, обжарить, положить в соус, добавить соль и довести до кипения.

МАЧАНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ

В глиняный горшок накрошить мелкими кубиками копчености (ветчину, свиную колбасу, копченую грудинку, корейку, соленое свиное сало), положить топленое сало, мелко нарезанный лук и, плотно закрыв, поставить на 15 мин в духовку на слабый огонь. Затем достать, положить туда 0,5 стакана отваренных мелко нарезанных сухих грибов (можно 1-2 ст. ложки порошка сухих грибов), несколько горошин черного перца, 0,5 ч. ложки майорана, укроп, залить теплой водой, в которой предварительно была разведена мука, хорошо размешать содержимое горшка и вновь поставить в духовку на 20-25 мин. Мачанку подают к отварному картофелю, блинам.

МАЧАНКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Нарезать 200 г свинины с ребрышками, 200 г крестьянской колбасы и поджарить. Отдельно обжарить 100 г солонины. Развести в холодной воде 2 ст. ложки пшеничной муки и влить в кастрюлю с кипятком, все время помешивая. Положить туда лавровый лист, соль, перец, мелко нарезанный лук, поджаренные кусочки солонины, а также колбасу со свининой. Поставить в духовку на 30 мин. Мачанку подавать к столу с блинами.

ВЕРЕЩАКА (МАЧАНКА)

Свиные ребрышки порубить на куски, посолить и обжарить на

сковороде на свежем сале. Влить свекольный квас, положить перец и довести до кипения. В конце варки всыпать столько муки или тертого ситного хлеба, чтобы соус был не очень густым, все перемешать и потушить. Верещаку можно приготовить из говядины.

ВЕРЕЩАКА ДЕРЕВЕНСКАЯ

Отварить свиные соленые ребрышки или мясо. Заправить бульон, в котором они варятся, поджаренным салом с луком. Развести водой несколько ложек муки и, помешивая, влить в бульон, вскипятить. Можно положить туда несколько ягод можжевельника.

ВЕРЕЩАКА ПАНСКАЯ

Нарезать сало и поджарить на нем кусочки колбасы. Отварить в воде копченые ребрышки, положить туда поджаренное сало с колбасой. Развести в небольшом количестве воды 2 ст. ложки муки, влить в бульон, размешать и довести до кипения. Можно добавить лавровый лист, перец и другие специи.

ОКОРОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Окорок вымачивать в воде в течение ночи, затем обдать кипятком, обмыть в холодной воде, вытереть и выложить в раскатанное тесто, накрыть слоем теста сверху, плотно соединить по краям, обсыпать мукой и запекать 2 ч в горячей духовке. Затем очистить от теста, снять шкуру, пока мясо теплое, обсыпать сахарной пудрой, корицей и поставить в духовку, чтобы сахар подрумянился. Окорок, приготовленный таким способом, очень сочный и аппетитный.

ОКОРОК ВАРЕНЫЙ

Вымыть окорок, а если он долго лежал в соли, замочить на пару часов в холодной воде, а затем варить, пока мясо не станет мягким. Перед подачей к столу снять шкуру, нарезать и выложить на блюдо. Подавать с вареным картофелем.

ОКОРОК МАРИНОВАННЫЙ

Снять с окорока шкуру, натереть его солью, положить в маринад, приготовленный с уксусом, специями и луком, и оставить так на неделю. Достав из маринада, отжать, натереть толченой гвоздикой и корицей и тушить в глубокой посуде, поливая вначале водой, а затем образовавшимся соком. За час перед подачей к столу обсыпать сухарями, лимонной цедрой и запекать, больше не поливая.

ОКОРОК В ХЛЕБЕ

Кусок копченого окорока хорошо вымыть и облепить ржаным тестом толщиной в палец. Между тестом и мясом не должно быть жидкости и воздуха. Запекать в духовке 3 ч. Тесто снять, когда немного остынет.

КОЛБАСА С ПИВОМ

Свежую домашнюю колбасу опустить в кастрюлю и залить пивом. Положить туда кусок сливочного масла, 2 луковицы и варить, пока соус не выпарится. Нужно следить, чтобы колбаса не подгорела. Перед окончанием варки добавить несколько кружков лимона и всыпать немного муки. Это блюдо подают на завтрак.

ПОРОСЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Поросенка вымыть, натереть сверху и внутри солью, брюшко наполнить батоном или яблоками и зашить. Запечь в горячей духовке, часто поливая маслом.

РУЛЯДА ИЗ ПОРОСЕНКА ЗАЛИВНАЯ

Из поросенка достать кости, срезать с них мясо и посолить его. Мелко нарезать свиную печенку, а если ее будет мало — добавить телячью и немного телятины. Эту массу смешать с пассерованным луком, куском масла или нарезанным салом, посолить, поджарить, остудить, добавить вымоченный в молоке батон, 2 яйца, все снова хорошо перемешать и нафаршировать этой массой поросенка. Поверх массы положить нарезанные кусочками вареные яйца и свернуть начиненного поросенка в виде руляды. Завернуть в ткань, обвязать шпагатом и варить в бульоне или воде. Когда сварится, прижать гнетом на несколько часов. Потом развернуть ткань, нарезать мясо кусками, налить немного бульона в форму для холодца, остудить, положить туда руляду, залить ее бульоном и остудить. Руляду можно подавать без холодца, разрезав ее на куски.

ПОРОСЯТИНА ХОЛОДНАЯ

Вымыть поросенка, нарезать кусками, залить водой, добавить различные коренья, немного соли и перца. Когда мясо сварится и станет мягким, достать его и обдать холодной водой. Бульон осветлить белками, добавить уксус, собрать жир, процедить через салфетку. Немного бульона налить в формы, на дно их положить кружок лимона, остудить. Положить в формы поросятину, залить оставшимся бульоном и поставить в холодильник.

ПОРОСЕНОК ВАРЕНЫЙ

Отварить мелко нарезанные овощи, залить этим отваром поросенка и варить на малом огне около 2 ч. Затем разрезать поросенка на куски и полить сметаной с хреном. Подавать блюдо холодным.

ЗЕЛЬЦ ИЗ СВИНИНЫ

Свиную голову, ноги, 800 г мяса отварить со специями и солью. Достать кости, снять шкуру, мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить нарезанный лук, гвоздику, соль, перец и цедру лимона, залить бульоном, в котором варилось мясо. Поставить на малый огонь и осторожно помешивать, чтобы мясо не подгорело. Когда сварится, выложить на салфетку, намоченную в кипятке и отжатую, завернуть, обвязать шпагатом и прижать грузом. На следующий день снять салфетку и готовый зельц положить на холод, где его можно хранить 2 недели. Подавать к столу нарезанным на кусочки с уксусом, перцем и растительным маслом.

КИШКИ БЕЛЫЕ СО СВИНОЙ КРОВЬЮ

Насыпать 100 г мелкой гречневой крупы (сечки) в миску, влить туда 500 г горячего свиного жира и хорошо перемешать. Положить черный перец, гвоздику, соль и развести свиной кровью, процеженной через сито (взять 1 стакан крови). Наполнить очищенные и вымытые кишки не очень плотно и завязать их. В широкую посуду налить холодной воды, положить туда кишки и поставить на большой огонь, не закрывая крышкой. Варить 45 мин, все время переворачивая, затем достать и вынести на холод. Перед тем как подавать к столу, поджарить.

КИШКИ МЯСНЫЕ

Взять 2 кг свежей свинины, 500 г свежего сала и сварить целыми кусками, а затем мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить 500 г толченых сухарей, 20 яиц, 1,5 стакана сливок, немного корицы, мускатного ореха, мелкого изюма, сахара. Хорошо все вымешать, наполнить этой массой кишки и варить 30 мин на большом огне.

КИШКИ ПЕЧЕНОЧНЫЕ

Свежую свиную печенку перетереть или пропустить через мясорубку. Взять 200 г процеженной свиной крови, всыпать майоран, черный перец, гвоздику, соль, влить в подготовленную печенку и вымешать. Нарезать кусочками 600 г отваренного сала (с подбрюшья, из-под горла), соединить с печенкой, снова

перемешать и наполнить этой массой кишки. Завязать и варить 1 ч, переворачивая. Когда сварятся, достать и вынести на холод. Перед подачей к столу поджарить.

СВИНЫЕ ПОЧКИ ИЛИ ЯЗЫКИ

Почки или языки отварить в бульоне или воде, нарезать кусочками, обмакнуть в сырое яйцо, обвалять в сухарях и жарить в жире или на сливочном масле. Таким же образом можно жарить свиные желудки. Подавать с овощами.

Соусы

СОУС ГРИБНОЙ К КОТЛЕТАМ

Потушить в масле мелко нарезанные шампиньоны, всыпать ложку муки и обжарить грибы вместе с ней, затем влить стакан бульона, 100 г вина, смешать с шампиньонами и все вместе вскипятить. Вместо вина можно использовать сметану. Перед подачей к столу сбрызнуть грибы лимонным соком.

СОУС ШОДА

Растереть 6 яичных желтков со стаканом сахара, влить 1,5 стакана белого кислого вина, поставить на огонь и подогревать до тех пор, пока соус не начнет густеть и не появится пена. Доводить до кипения не нужно.

СЛАДКИЙ СОУС С ИЗЮМОМ К ЯЗЫКУ

Обжарить в масле ложку муки, развести стаканом бульона (можно добавить 0,5 стакана вина) и довести до кипения. Пару кусков сахара обмакнуть в воду и поджечь на сковороде. Когда сахар подрумянится, влить в соус, положить туда горсть изюма, добавить немного уксуса и вскипятить. Перед подачей к столу положить нарезанный кружочками лимон и еще раз довести до кипения. Этот соус можно подавать к вареному лещу или линю, только вместо бульона нужно использовать уху.

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ К РЫБЕ

Смешать 0,5 стакана ухи, 0,5 стакана вина, 3 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложку сливочного масла и довести до кипения. Положить несколько кружочков лимона и еще раз вскипятить. Взбить 4 желтка с мукой и водой, влить в соус и перемешать. Когда соус поднимется, снять его с огня и залить рыбу.

СОУС ИЗ ЛУКА С ТМИНОМ

Несколько больших луковиц мелко нарезать и сварить в

бульоне. Поджарить на масле немного муки или тертого батона, смешать с луком, добавить 2 ч. ложки тмина и вскипятить. Подавать к жареному мясу и котлетам.

СОУС ОСТРЫЙ ИЗ ЛУКА

Залить кусочки сахара (20-25 г) 2 ложками воды и поставить на огонь. Помешивать, следить, чтобы сахар не подгорел. Затем в 100 г сливочного масла обжарить муку, смешать с сахаром, добавить воды и варить, положив несколько нарезанных луковиц. В конце варки влить 2 ст. ложки уксуса, вскипятить и протереть смесь через сито. Соус должен быть золотистого цвета и кисло-сладким на вкус.

СОУС БЕШАМЕЛЬ

Растопить на сковороде 100 г масла, обжарить в нем ложку муки, влить 2 ст. ложки горячего бульона (рыбного, мясного, овощного) и довести до кипения, постоянно помешивая. Затем добавить стакан сливок или жидкой сметаны (следить, чтобы масса равномерно становилась более густой). Когда соус будет готов, положить обжаренный с перцем и солью лук. Подавать к мясу, рыбе, овощным блюдам.

СОУС ВИННЫЙ

Положить в кастрюлю 2 ст. ложки сахара, немного цедры лимона для запаха, добавить 6 желтков, стакан столового белого вина. Поставить на огонь и взбивать, пока не появится пена и соус не станет горячим, до кипения не доводить.

СОУС БЕЛЫЙ К ТЕЛЯТИНЕ, КУРИЦЕ, ИНДЕЙКЕ

На сковороде растопить ложку сливочного масла, положить ложку муки и немного обжарить ее. Разбавить бульоном, добавить немного маринованного крыжовника и довести до кипения, В конце варки положить 2 ст. ложки сметаны, остудить, затем добавить несколько желтков, подогреть и залить соусом мясо.

СОУС ГОРЯЧИЙ К КОЛБАСАМ

Обжарить ложку муки на сливочном масле, смешать со стаканом бульона, всыпать 2 ст. ложки горчицы, влить немного вина или уксуса, добавить сахар и довести до кипения.

СОУС ИЗ ЩАВЕЛЯ К МЯСУ

Помыть и мелко нарезать 500 г щавеля. Сварить его в бульоне, положив немного сливочного масла, протереть через

сито, добавить немного лимонного сока, всыпать сахар и все перемешать. Горячим соусом залить мясо.

СОУС ИЗ ХРЕНА К МЯСУ

Вымыть корни хрена и натереть, затем обжарить в масле, развести бульоном, довести до кипения, добавить ложку муки, 3-4 желтка, подогреть и залить соусом мясо.

СОУС К ВАРЕНОЙ РЫБЕ

Положить в кастрюлю 2 ст. ложки сливочного масла и поставить на водяную баню. Когда масло растает, добавить 2 сырых и 1 вареный желток, посолить, поперчить и все хорошо взбить. Затем добавить горчицу, лимонный сок, помешивая, пока соус не загустеет (не снимать с водяной бани). Снять с огня, добавить измельченную зелень петрушки.

СОУС ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы замочить в воде на несколько часов, затем отварить. Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле, посыпать ложкой муки, залить 0,5 л воды или грибного отвара и хорошо размешать, чтобы не было комков. Посолить, поперчить, варить в течение 1 ч на слабом огне. На сковороде обжарить в оставшемся масле нарезанные грибы. Положить их в соус, довести до кипения и снять с огня. Соус подавать к отварной говядине.

Блюда из домашней птицы и дичи

А повара меж тем готовили жаркое:
Оленей, кабанов на вертела сажали,
Еще и специи для соуса мешали.

Адам Мицкевич

РУЛЯДА ИЗ ИНДЕЙКИ

Выпотрошить индейку и аккуратно разрезать вдоль хребта. Осторожно, чтобы не повредить кожу и мясо, достать все кости и посолить птицу. Взять мясо другой индейки или курицы (можно телятину), мелко нарезать, добавить 2 батона, вымоченных в молоке и отжатых, 200 г сливочного масла, обжаренный на масле лук, немного перца, 7-8 мелко нарезанных вареных яиц и перемешать. Когда фарш будет готов, взять вареный окорок или язык и нарезать ломтиками. Приготовить омлет отдельно из желтков и белков. Нафаршировать индейку слоями: слой омлета, слой языка или окорока, снова слой омлета. Полностью наполнив индейку, зашить, завернуть в ткань, обвязать шпагатом и варить в бульоне или воде со специями 3 ч. Когда сварится, достать, но не разворачивать, пока не остынет. Перед подачей к столу нарезать ломтиками. К этому блюду подают майонез, соус из горчицы, растительное масло или уксус.

ИНДЕЙКА С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Ощипать и выпотрошить молодую индейку, положить ее на 2 дня в холодное место. Потом нашпиговать салом, немного посолить, завернуть в промасленную бумагу или фольгу и запекать на вертеле, поливая растопленным сливочным маслом. Как только индейка будет почти готова, снять бумагу и поливать соусом бешамель, а когда мясо станет золотистого цвета, осторожно снять с вертела.

ИНДЕЙКА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Очищенную птицу разрезать на куски, посолить, добавить специи и поставить варить. Когда мясо станет мягким, растопить ложку масла, смешать с 2 ст. ложками муки, развести процеженным бульоном и, помешивая, довести до кипения. Взбить 2 желтка, добавить немного лимонного сока, смешать с соусом, подогреть, но не кипятить. Этим соусом залить мясо.

Лимон можно заменить 2 ст. ложками сметаны.

ЦЫПЛЯТА ЗАПЕЧЕННЫЕ

Цыплят ощипать, натереть солью и нафаршировать. Фарш готовится так: сухари истолочь, смешать со сливочным маслом, чтобы получилась густая пышная масса, добавить нарубленную зелень петрушки и укропа и этой взбитой массой нафаршировать цыплят. Запекать на вертеле, поливая маслом, сначала в очень горячей духовке, затем огонь уменьшить, чтобы цыплята не подгорели. Перед подачей к столу посыпать цыплят панировочными сухарями и полить маслом.

ЦЫПЛЯТА ПОД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Очищенных и натертых солью цыплят запечь в духовке, поливая растопленным сливочным маслом. Приготовить соус бешамель и полить им цыплят, когда они начнут запекаться. Соус должен придать мясу золотистый цвет. Тогда цыплят нужно достать из духовки и подавать к столу.

ЦЫПЛЯТА С КРЫЖОВНИКОМ

Очищенных и разрезанных вдоль цыплят отварить в воде с различными специями. Стакан недозрелого крыжовника залить 2 ст. ложками бульона, в котором варились цыплята, добавить 2 кусочка сахара и тушить. На сковороде растопить ложку сливочного масла, обжарить в нем ложку муки, развести бульоном, положить сваренный крыжовник. Этим соусом залить цыплят и подогреть еще раз перед подачей к столу. Чтобы цыплята имели аппетитный вид, можно поджарить их в масле, обмакнув перед этим в сырое яйцо и обваляв в сухарях, а затем потушить в соусе, в который хорошо добавить немного вина.

ЦЫПЛЯТА С ШАМПИНЬОНАМИ

Растопить в кастрюле 1 ст. ложку сливочного масла, обжарить в нем ложку муки, влить 2 стакана бульона или кипятка, положить несколько горошин перца, немного соли, специи и выжать сок из одного лимона. Очищенных цыплят разрезать вдоль на две части и варить в бульоне, пока не станут мягкими. Перед окончанием варки добавить вымытые и нарезанные шампиньоны. Когда блюдо будет готово, взбить 3 желтка с ложкой сливок, вылить в бульон и, помешивая, довести до кипения.

ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

Кислую капусту потушить, добавив соленое сало и репчатый

лук. Очищенного гуся разрезать вдоль, достать из него кости (делать это нужно осторожно, чтобы мясо осталось целым возле кожи, в лапах и крыльях кости оставить). Гуся немного посолить, поперчить, нафаршировать капустой и зашить. На противне обложить его салом и запечь. Перед подачей к столу залить соусом, приготовленным из бульона и сока, который образовался во время жаренья.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ

Ощипанного, выпотрошенного и натертого солью гуся разрезать вдоль. Вынуть кости, залить их водой, положить различные специи, коренья, сушеные грибы и варить. Когда бульон сварится, процедить его, грибы нарезать и снова бросить в бульон. Добавить ложку сливочного масла, довести до кипения, положить немного зелени петрушки или укропа, 2 стакана гречки, перетертой с сырыми яйцами. Потушить и нафаршировать этой кашей гуся. Зашить его, положить на дно кастрюли сало, на него — гуся, наверх — снова сало и запечь.

ГУСЬ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Очищенного молодого гуся разрезать на куски, положить в кастрюлю с морковью, петрушкой, несколькими сушеными боровиками, посолить, добавить перец и варить, пока не станет мягким. На сковороде растопить ложку масла, обжарить в нем ложку муки, влить немного сметаны, 1,5 стакана бульона, в котором варился гусь, все это хорошо перемешать, довести до кипения, процедить, положить нарезанные грибы. Этим соусом залить гуся перед подачей к столу. Так же можно приготовить и утку.

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Снять с гуся жир, натереть птицу сверху и внутри солью и тмином, нафаршировать мелкими целыми яблоками и запекать на противне, обложив нарезанным луком, поливая сначала бульоном, а потом соком, который выделяется при жаренье. Перед подачей к столу обложить гуся отдельно испеченными яблоками, положить и те, которые запекались внутри. Сок, выделившийся при жаренье, смешать с ложкой муки, довести до кипения, полить им птицу, а часть подать отдельно к гарниру. Можно нафаршировать гуся цветной капустой.

ГУСИНЫЕ ПОТРОХА С ЧЕРНЫМ СОУСОМ

Очищенные и нарезанные гусиные потроха вместе с маленькими кусочками мяса поставить варить с различными

специями. Смешать 1,5 стакана гусиной крови с несколькими ложками уксуса, процедить, добавить ложку обжаренной муки. Подлить бульона из потрохов, положить немного сахара, толченую гвоздику, несколько горошин перца, довести до кипения, все время помешивая. Положить в соус потроха, подогреть и подавать к столу.

ГУСИНЫЕ ПОТРОХА СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

Потроха отварить с кореньями петрушки и сельдерея. Отдельно сварить 300 г слив, добавить 1,5 стакана отвара из потрохов, процедить, взбить с несколькими ложками гусиной крови, влить 2 ст. ложки уксуса, всыпать немного муки, положить гвоздику, сахар и еще раз процедить. Затем довести до кипения и залить этим соусом потроха.

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

Несколько часов вымачивать в молоке 1 кг гусиной печенки, затем мелко ее порубить. Добавить 200 г нарезанного свежего сала, 300 г панировочных сухарей, сок из 2 лимонов, немного толченого мускатного ореха, 2 ложки соли, вбить 8 яиц и хорошо перемешать с печенкой. Формочку или кастрюлю смазать внутри маслом, обсыпать сухарями, выложить фарш и запекать в духовке при 150-180 °С. Когда паштет будет готов, добавить 200 г сливочного масла, протереть все через сито, выложить на блюдо, разровнять ножом, смочив его в растительном масле, и полить майонезом.

УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

Выпотрошенную, вымытую и посоленную утку нашпиговать салом и поставить в духовку. Сначала, чтобы не подгорела, подлить немного бульона, затем смазать утку маслом и, часто переворачивая, запекать со всех сторон. Утку, как и гуся, можно приготовить с яблоками.

УТКА С КАПУСТОЙ

Один или два кочана капусты сварить в подсоленной воде, воду слить, кочаны нарезать. Отварить со специями утку, разрезать ее на куски и выложить на глубокую сковороду, сверху положить слой капусты, посыпать сухарями и залить сметанным соусом, разведенным бульоном, в котором варилась утка, добавить пассерованный лук и запечь в духовке.

УТКА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Утку разрезать на куски, посолить и отварить в воде со

специями. На сковороде растопить ложку масла, обжарить в нем ложку муки, развести готовым бульоном, влить несколько ложек сметаны, хорошо перемешать и довести до кипения. Затем соус процедить, всыпать немного нарезанной зелени петрушки или укропа и залить им утку.

УТКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ

Утку выпотрошить, вымыть, разрезать вдоль, осторожно достать кости, оставив их в крыльях и лапах. Посолить, посыпать молотым перцем и гвоздикой. Отдельно отварить боровики. Сварить лапшу, слить воду, добавить 2 взбитых желтка и 1 яйцо, положить отваренные, мелко нарезанные боровики, немного сливочного масла, посолить, перемешать, нафаршировать этой массой птицу и зашить. Положить утку в кастрюлю, залить грибным бульоном, оставив в нем несколько грибов, и тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. Перед подачей к столу разрезать утку на куски и залить соусом, в котором она тушилась, добавив сметану и нарезанные грибы.

УТКА ДИКАЯ С ФАСОЛЬЮ

Разделанную тушку утки несколько часов подержать в сыворотке или подкисленной воде, затем обсушить салфеткой и натереть пряностями и солью. Печенку, желудок, сердце мелко порубить и смешать с отварной фасолью (500 г), затем вбить яйцо, добавить несколько измельченных зубчиков чеснока, немного соли и перемешать. Этой массой начинить утку, выложить ее на противень и обмазать сливочным маслом. Влить 0,5 стакана воды и запекать в духовке, постоянно поливая образовавшимся соком. Добавить лавровый лист, чеснок, посыпать тмином по вкусу и тушить еще примерно 10-15 мин. Зажаренную утку нарезать кусочками и выложить на тарелку. Ломтики хлеба обжарить в жире. Несколько зубчиков чеснока и 1-2 моркови мелко натереть, перемешать и положить на обжаренные хлебцы. Подавать в качестве гарнира.

КУРОПАТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Тушки ощипанных и выпотрошенных куропаток посолить, нашпиговать мелкими кусочками сала, надеть на вертел и запекать на малом огне, поливая маслом. Куропаток можно запекать и на противне. К столу их можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

КУРОПАТКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Тушки куропаток запечь до полуготовности, надрезать грудку

каждой и наполнить фаршем. Фарш можно приготовить так: мелко нарезать и поджарить телятину, добавить туда пассерованный лук, мякоть вымоченного в молоке батона, 2 яичных желтка и 1 яйцо, а также немного перца и соли. Нафаршировать этой массой куропаток, положить в кастрюлю, залить бульоном и тушить. Когда будут почти готовы, добавить кусочки лимона и подавать к столу.

ГЛУХАРЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Тушку глухаря нужно обязательно несколько дней подержать в маринаде. Затем нашпиговать кусочками сала и запечь на противне, часто переворачивая и поливая сначала маслом, а потом — образовавшимся соком и сметаной. Когда мясо будет готово, полить его выделившимся соком.

ЛОСЯТИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Вскипятить уксус со специями, остудить и замариновать в нем отбитую и нашпигованную салом лосятину (держать ее в маринаде несколько часов). Достать мясо из маринада, отжать и запекать на вертеле до полуготовности. Сняв с вертела, положить в кастрюлю на слой сала, добавить 2 измельченные луковицы, лимон, нарезанный кружочками, гвоздику, зелень петрушки, морковь, стакан красного вина, 0,5 стакана уксуса, немного воды и тушить. Подавать к столу, заправив процеженным соусом.

МЯСО КАБАНА В ВИШНЕВОМ СОКЕ

Кусок мяса держать несколько дней в маринаде, приготовленном со специями и уксусом. Затем достать, положить в кастрюлю, добавить специи, залить бульоном и тушить. В конце варки влить стакан вина и еще немного потушить. Когда мясо будет готово, разрезать его на куски, залить соусом, приготовленным из стакана процеженного бульона, в котором оно тушилось, и таким же количеством вишневого сока. За 30 мин перед подачей к столу обсыпать мясо молотыми сухарями, ложкой сахара и корицы и поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

ОКОРОК ИЗ ДИКОЙ КОЗЫ

Очищенное от пленок мясо дикой козы посолить, поперчить, натереть толчеными ягодами можжевельника и оставить так в холодном месте на час или больше. Перед жареньем выложить мясо на противень или в гусятницу, обложить тонкими ломтиками сала, полить растопленным сливочным маслом (треть стакана) и жарить в не очень горячей духовке. Когда сало

порозовеет, убрать его, а мясо посыпать сахарной пудрой (3 ч. ложки). Как только сахар растает, появится светло-бурая аппетитная корочка, кроме того, благодаря сахару мясо будет мягче.

Соус готовится так: 1,5 стакана густой сметаны смешать с 1 ч. ложкой муки, добавить сок из 2 лимонов. Соус посолить, довести до кипения, потом перелить в гусятницу. Затем достать мясо, а в соус положить 4 ст. ложки сливочного масла. Разрезать мясо на куски, разложить в тарелки, полить соусом и подавать к столу.

ЗАЙЧАТИНА НА ВЕРТЕЛЕ

Снять шкуру с зайца, выпотрошить и вымочить его. Вымыть, обрезать пленки и сухожилия, смазать сливочным маслом, посолить и запекать на вертеле, поливая маслом. Перед подачей к столу обсыпать панировочными сухарями и полить маслом.

ЗАЙЧАТИНА СО СМЕТАНОЙ

Нашпиговать кусками сала тушку зайца, посолить, положить на противень и запекать, обложив кусочками сливочного масла. Когда мясо запечется до полуготовности, полить его сметаной и запекать дальше. Перед подачей к столу разрезать на куски и полить образовавшимся соусом.

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА

Снять кожу с зайца и выпотрошить его. Тушку очистить от пленок и положить в глиняную миску, залив маринадом (держать в маринаде от 10-12 часов до 2 дней). Спинку вместе с задними ногами нашпиговать брусочками сала длиной 3 см и шириной 0,5 см и дольками чеснока. Положить тушку на противень спинкой вверх, влить 50 г воды, добавить 40 г сливочного масла. Поставить в не слишком горячую духовку и поливать соком со дна противня. Подавать к столу с соусом, оставшимся от жаренья.

Маринад готовится так: 250 г 6%-ного уксуса вскипятить с 1 ст. ложкой растительного масла, добавить нарезанные морковь, лук, зелень петрушки, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

ЗАЯЦ ИЛИ КОСУЛЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Очищенное мясо зайца или косули (1 кг) поставить мариновать на сутки, затем достать, обмыть, обсушить, посыпать мукой и обжарить вместе с печенкой. В кастрюлю положить обжаренное мясо, печенку, вынутые из маринада овощи, 200 г нарезанного шпика, залить до половины горячим бульоном и тушить. Затем мясо мелко порубить, смешать с печенкой и замоченной в молоке булкой. Массу тщательно растереть и, если

нужно, разбавить бульоном, добавить 1 яйцо, измельченные ягоды можжевельника, несколько горошин душистого перца, мускатный орех, соль, 2 ст. ложки тертого сыра, 0,5 стакана вина, все перемешать, переложить в смазанный жиром и посыпанный сухарями противень и поставить запекать в духовку.

Соус приготовить из оставшегося сока, в котором тушилось мясо. Сок процедить, добавить поджаренные на масле сухари, сметану, довести до кипения и подавать к столу.

Маринад готовят так: влить в кастрюлю 2 стакана воды, добавить соль и сахар по вкусу, немного молотого перца, гвоздики, лавровый лист и варить 10-15 мин под крышкой. В конце готовки добавить уксус по вкусу, вскипятить и охладить.

КРОКЕТЫ ПЕЧЕНОЧНЫЕ

Взять 400 г печенки любой дичи, промыть и поджарить на жире. Замочить в воде несколько ломтиков черствого батона, отжать и перекрутить через мясорубку вместе с обжаренной печенкой и вареным или жареным мясом (желательно дикой птицы), взяв его немного меньше, чем печени. Смешать все это с 4 ст. ложками сметаны, 2 желтками и пригоршней изюма, добавить соль и перец. Из этой массы скатать небольшие колбаски, смазать взбитым яйцом, посыпать толчеными сухарями, опустить их в сильно разогретый жир, поджарить со всех сторон до розовой корочки, а затем жарить на малом огне. Подавать к столу с различными соусами, овощами или как дополнение к борщу или бульону.

Блюда из рыбы

А щука-уникум струила ароматы!
С печеной головой и жареной середкой
Вареный хвост торчал над жаркой
сковородкой!

Адам Мицкевич

ЩУКА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

Почищенную, выпотрошенную и посоленную щуку сварить в воде с петрушкой и сельдереем. Отдельно отварить кислую капусту, добавив ложку сливочного масла. Рыбу и капусту остудить. Кастрюлю внутри смазать маслом, положить на дно слой капусты, на него — куски очищенной от костей щуки, на рыбу сверху — кусочки масла и заполнить слоями кастрюлю доверху так, чтобы сверху были капуста и масло. Поставить тушить в духовку. Потом достать, обсыпать сверху сухарями, полить растопленным сливочным маслом, проколоть вилкой, чтобы масло попало внутрь, и снова запечь.

ЩУКА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

Почистить, выпотрошить и посолить щуку, разрезать ее на куски, достать кости и вытереть салфеткой, чтобы не осталось влаги. Обжарить на масле нарезанный лук. Как только масло остынет, вбить в него 2 яйца, размешать и обмакивать в эту смесь куски рыбы. Обвалять их в сухарях и обжарить с двух сторон. К рыбе хорошо подать горчичный соус.

ЩУКА В ЖЕЛТОМ СОУСЕ

Почистить щуку, нарезать ее небольшими кусочками, посолить и оставить на час. Куски рыбы сложить в кастрюлю, влить стакан столового вина, столько же уксуса, добавить специи, 100 г изюма, лимон, нарезанный кружочками, и поставить на огонь. Как только рыба сварится, взять 150 г сливочного масла, 100 г изюма (можно сахара), стакан муки, немного шафрана (в виде порошка), размешать это в отдельной посуде, развести ухой и, помешивая, варить, пока масса не загустеет, а потом залить ею щуку. Перед подачей к столу украсить блюдо изюмом и лимоном, которые варились вместе с рыбой.

ЩУКА С ОВОЩАМИ

Почистить, выпотрошить и посолить щуку, нарезать кусками, кастрюлю внутри смазать маслом, положить туда слой мелко нарезанных кореньев петрушки, сельдерея, различных овощей, немного сливочного масла, затем слой рыбы, снова слой овощей и так укладывать слои, пока кастрюля не наполнится доверху. Накрыть плотно крышкой и тушить в духовке. Как только овощи будут готовы, можно добавить немного рома и тушить до конца. Ром придает этому блюду пикантный вкус.

ЩУКА СО СВЕКОЛЬНЫМ КВАСОМ

Щуку почистить, выпотрошить, разрезать на куски, посолить, обсыпать тмином и оставить на 1 ч. Довести до кипения 1,5 л свекольного кваса, положить туда 2 луковицы, петрушку, морковь, перец, лавровый лист, гвоздику, тертую столовую свеклу. Снова все вскипятить и перелить в посуду, где лежит рыба. Накрыть крышкой и варить на большом огне. На сковороде растопить 1 ст. ложку сливочного масла, размешать с 3 ст. ложками муки, перед окончанием варки залить этим соусом рыбу и еще немного поварить, пока соус не загустеет.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Почистить и выпотрошить щуку, осторожно вырезать мякоть с костями, оставив немного под кожей (кожу постарайтесь не повредить). Голова и хвост также должны остаться целыми. Удалить кости из мякоти, мелко ее нарезать, посолить, добавить поджаренный лук, зелень петрушки, цедру лимона, а также вымоченный в молоке и отжатый батон. Смешать эту массу с ложкой сливочного масла, всыпать немного тертого мускатного ореха, соли, перца и перемешать. Этим фаршем наполнить щуку и зашить. Смазать маслом глубокий противень, выложить на него рыбу, полить маслом, сметаной и поставить в духовку. Во время запекания нужно несколько раз полить рыбу сметаной. Когда будет готова, осторожно выложить ее на блюдо, вытащить нитки, полить соусом из противня и посыпать цедрой лимона.

ЩУКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В САЛЕ

Щуку почистить, выпотрошить, посолить и оставить на 2 ч. Выложить глубокий противень кусочками сала, нарезанной морковью, петрушкой, луком, положить на этот слой щуку, сверху покрыть солониной (можно немного полить вином) и поставить в горячую духовку. К этому блюду можно подавать различные соусы.

ЩУКА С КАРТОФЕЛЕМ

Свежую щуку почистить, выпотрошить, посолить и нарезать кусочками. Отварить в воде различные специи, коренья, а затем достать их. Отвар процедить и в нем варить рыбу. Когда щука будет готова, вынуть ее и держать в теплом месте, чтобы не остыла. В ухе отварить несколько картофелин, затем достать и положить к рыбе. Взять 1 ст. ложку сливочного масла, обжарить в нем ложку муки, развести ухой, добавить 2 ст. ложки сметаны и довести до кипения. Щуку с картошкой залить приготовленным соусом, все вместе подогреть и подавать к столу.

КЛЕЦКИ ИЗ ЩУКИ

Из свежей щуки вынуть кости, снять кожу, мякоть нарезать, немного посолить, поперчить, добавить пассерованный лук. В фарш положить вымоченный в молоке и отжатый батон, все хорошо перемешать. Добавить туда 1 ст. ложку сливочного масла, 2 сырых желтка и 1 яйцо и снова перемешать. Насыпать немного муки на разделочную доску, вылепить из этой массы длинные колбаски, нарезать их кусочками длиной в палец и опустить в кипяток. Когда всплывут, откинуть на дуршлаг и, немного остудив, нарезать кружочками и положить в тарелки.

ЩУКА ЖАРЕНАЯ

Щуку почистить, выпотрошить, нарезать кусками и посолить. На сковороде растопить масло, обтереть салфеткой куски рыбы, обвалять их в муке или в панировочных сухарях и жарить, переворачивая. Так можно жарить любую рыбу (небольшую жарят целиком, большую режут на куски). На сковороду нужно сразу налить необходимое количество масла, чтобы рыба подрумянилась. Если подливать его потом, рыба получится бледной или подгорит.

ЩУКА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Щуку почистить, выпотрошить, натереть солью и оставить так на 1 ч. Затем положить в большую кастрюлю, где она может свободно поместиться. Отдельно отварить в воде коренья петрушки, сельдерея, лавровый лист, несколько горошин перца, влить стакан уксуса, довести до кипения, залить этим отваром щуку и поставить на огонь. Когда сварится, остудить, не доставая из ухи, потом выложить на блюдо и полить майонезом. Эту щуку можно нафаршировать.

ЩУКА В МАРИНАДЕ

Поджарить нарезанную кусками щуку на растительном масле и подсушить на противне в духовке. Затем залить ее маринадом, приготовленным, как обычно, со специями, с той лишь разницей, что в маринад, после того, как он закипит, нужно добавить несколько растертых головок чеснока. Подавать к столу с рисом или картофелем.

ЩУКА В СМЕТАНЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Кастрюлю внутри хорошо смазать маслом, положить на дно очищенную и нарезанную картошку. Рыбу почистить, выпотрошить, нарезать кусками, посолить, поперчить и выложить в кастрюлю слоями, чередуя с картофелем, залить сметаной и поставить в духовку.

КАРП В КРАСНОМ ВИНЕ

Свежего карпа разрезать, не очищая от чешуи, выпотрошить, нарезать кусками и вместе с кровью положить в кастрюлю, псолить, добавить специи. Влить бутылку красного вина, немного уксуса, 1,5 стакана наваристого мясного бульона со специями, 100 г растительного масла, положить нарезанный кружочками лимон, сахар. Поставить на большой огонь и варить, пока соус не загустеет.

КАРП ЖАРЕНЫЙ

Почистить карпа, выпотрошить, вымыть, нарезать кусками, надрезать немного по хребту каждый кусок и обсыпать солью. Когда куски рыбы просолятся, обтереть их салфеткой, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Рыбу жарить на масле на хорошо разогретой сковороде. Подавать к столу, посыпав зеленью петрушки.

ФОРЕЛЬ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, посолить и залить теплым, но не горячим уксусом. В большую кастрюлю влить воду и немного уксуса, положить соль, лук, лавровый лист. Как только вода закипит, опустить туда форель и варить недолго, чтобы рыба не развалилась. Сняв кастрюлю с огня, вынуть форель, перед подачей к столу обсыпать ее зеленью обжаренной в масле петрушки. К форели лучше всего подавать горчичный соус или хрен с уксусом и растительным маслом.

УГОРЬ ПОД СОУСОМ

Угря очистить, снять с него кожу и варить в воде с солью, лавровым листом, петрушкой, добавив небольшое количество

вина. Когда рыба сварится, разрезать ее на куски, обвалять в сухарях и поджарить на растительном масле. К столу подавать с острым соусом.

УГОРЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Мясо угря отделить от костей, мелко нарезать, смешать с сухарями, пассерованным луком и петрушкой. Фарш посолить, поперчить, вбить туда 2 яйца и несколько желтков, добавить немного нарезанных шампиньонов, 2 ложки сметаны и все хорошо перемешать. Обложить этой массой хребетную часть угря так, чтобы он казался целой рыбой, обсыпать сухарями и запекать на противне, поливая маслом. Подавая к столу, залить соусом из обжаренной в масле муки, соли и лимона.

ЛИНИ ПОД СОУСОМ

Почистить, нарезать, посолить, а затем вымыть линей, полить их уксусом и, накрыв крышкой, оставить так на некоторое время. Поставить на огонь воду, влить стакан уксуса, положить 2 луковицы, несколько горошин перца, лавровый лист, всыпать немного соли, довести до кипения, положить туда рыбу и варить на большом огне. Потом достать линей, сбрызнуть холодной водой и оставить так на несколько минут, затем украсить рыбу зеленью петрушки и подавать с соусом.

Соус готовится так: нарезать сало мелкими кубиками, обжарить в нем 2 ложки муки, все время помешивая, влить 1,5 стакана бульона, немного уксуса, всыпать ложку сахарной пудры, немного перца, гвоздики и довести до кипения.

ЛИНЬ С КАПУСТОЙ

Нашинковать 1,5 кг капусты, посолить, залить отваром из грибов и специй, положить 1 ст. ложку масла, потушить, время от времени помешивая, Когда капуста станет мягкой, положить гвоздику, лимонную кислоту, 1 ст. ложку сахара, добавить 1,5 стакана сметаны и снова тушить, пока не загустеет. Разделанных линей нарезать кусками, достать кости, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях, а затем пожарить или запечь. Подавая к столу, капусту на блюде обложить кусками рыбы.

ЛИНЬ С КАШЕЙ

Сварить гречневую кашу на грибном отваре, положить туда немного сливочного масла. Нарезать кусками и посолить линя, отварить его, добавив корень петрушки, сельдерея и 2 ст. ложки уксуса. Сложить отваренную рыбу в кастрюлю, смазанную маслом, на рыбу выложить слой каши, потом опять рыбу, затем —

снова кашу, полить маслом, накрыть крышкой и потушить или запечь в духовке. К этому блюду можно отдельно подать грибной соус.

ОКУНЬ С ЯЙЦОМ

Почищенных, выпотрошенных и натертых солью окуней залить отваром со специями, добавить 2 ст. ложки уксуса и варить на большом огне. Сняв с плиты, достать рыбу, залить ее несколькими ложками сваренной и процеженной густой ухи, обсыпать нарезанными вареными яйцами и залить сливочным маслом, смешанным с сухарями.

КАРАСИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Почистить и натереть солью карасей, положить их в кастрюлю, залить таким количеством отвара со специями, чтобы жидкость покрыла рыбу, и варить на большом огне. Отдельно приготовить густой соус: взять 1,5 стакана сметаны, 0,5 ст. ложки сливочного масла, ложку муки, поджарить, помешивая, развести ухой и варить, пока соус не загустеет.

КАРАСИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Поджарить карасей, выложить на противень, залить сметаной, обсыпать сухарями и запечь в духовке.

КОТЛЕТЫ ИЗ СЕЛЬДИ

Вымоченную сельдь (можно несколько штук) нарезать, обдать кипятком, достать кости и пропустить через мясорубку. Добавить пассерованный лук, хорошо все перемешать, а когда масса остынет, всыпать панировочные сухари, вбить 2 яйца, положить 1 ст. ложку сметаны, вымешать и сформовать котлеты. Обмакнуть их во взбитое яйцо, обвалять в муке или в сухарях и жарить на масле. К котлетам подают грибной соус.

СЕЛЬДЬ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мелко нарезать кусок отварной телятины. Вымочить 2 сельди, снять с них кожу, достать кости, мелко нарезать и смешать с телятиной. Протереть через сито отварной картофель (его должно быть столько, сколько сельди с телятиной), добавить стакан панировочных сухарей, пассерованный лук. Смешать с сельдью и телятиной до получения однородной массы, влить стакан сливок, вбить 5 яиц, добавить ложку сливочного масла и вымешать. Затем выложить в форму, смазанную маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке.

ГРЕНКИ С СЕЛЬДЬЮ

Очистить 3 вымоченные сельди и нарезать их кусочками. Хорошо перетереть 2 ложки подсолнечного масла с ложкой сухой горчицы и 6 вареными желтками. Смешать с сельдью и выложить эту массу на гренки.

СЕЛЬДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

Хорошо вымочить 4 сельди (лучше в молоке), снять с них кожу, достать кости, мякоть нарезать, смешать с пассерованным луком, перцем, стаканом сметаны, 4 желтками и стаканом панировочных сухарей (вместо сухарей можно использовать несколько растертых отварных картофелин). Масса не должна быть слишком густой. Глубокий противень смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в него приготовленный фарш и запечь в духовке.

СЕЛЬДЬ В МАРИНАДЕ

Вымоченную в молоке сельдь положить на несколько часов в маринад. Маринад готовят так: уксус нужно довести до кипения, положить туда перец и лавровый лист. Подавая блюдо к столу, сельдь поливают растительным маслом. Вымоченную сельдь можно сначала залить растительным маслом, прижать гнетом, а уже на столе заправить уксусом. Приготовленная таким образом сельдь хранится в холодном месте несколько недель.

СЕЛЬДЬ ЖАРЕНАЯ ПАНИРОВАННАЯ

Хорошо вымочить 3 сельди, снять с них кожу. Каждую разрезать на две части вдоль позвоночника, достать кости, сбрызнуть уксусом или соком лимона. Через полчаса обсушить салфеткой. Обвалять в муке каждый кусок, обмакнуть во взбитое яйцо, а потом обвалять в сухарях. Поджарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до светло-золотистого цвета и тушить на малом огне. Куски сельди положить на блюдо и украсить нарезанной зеленью. Рыбу можно жарить целиком, отрезав голову и хвост.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

Рыбу обработать, разрезать вдоль хребта на две части и удалить кости. Каждую часть разрезать на куски, посолить, обвалять в муке, обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон. Обжаренные куски сложить в кастрюлю, влить стакан воды и тушить на малом огне 20-25 мин.

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, положить в кастрюлю с рыбой, под конец тушения влить стакан сметаны,

заправить по вкусу солью, сахаром, уксусом или лимонной кислотой и тушить несколько минут. Выложить готовую рыбу на блюдо и украсить зеленью.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

В глубокой сковороде растопить тонкие ломтики свиного сала, сверху положить куски карпа с кусочками сливочного масла и запекать в духовке 15 мин. Затем рыбу обильно посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром, снова поставить в духовку и подождать, пока она не покроется золотистой корочкой. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В МОЛОКЕ С ЛУКОМ

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть и натереть солью. Дно кастрюли смазать маслом, влить 0,5 л молока, положить рыбу и нарезанную кружочками морковь. Тушить 15-20 мин. Перед окончанием тушения добавить 2-3 нарезанные головки репчатого лука, сливочное масло, 1 ст. ложку муки, пряности. Подавая к столу, посыпать мелко нарезанным укропом.

КОЛДУНЫ С РЫБОЙ

Линя, щуку или любую другую рыбу почистить, посолить, аккуратно достать кости, мякоть мелко нарезать, добавить вымоченный в молоке и отжатый батон. Поджарить на масле несколько нарезанных луковиц и приготовить яичницу из 5 яиц. Когда яичница остынет, вбить туда 2 яйца, всыпать майоран, молотый перец, все это смешать с мякотью рыбы. Этим фаршем наполнить приготовленное заранее тесто. Отварить колдуны, процедить и залить маслом. Тесто готовят из пшеничной муки с яйцом, его нужно тонко раскатать.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ УГРЯ, ЛИНЯ ИЛИ ЩУКИ

Рыбу почистить, выпотрошить, нарезать кусками, посолить и оставить на 1 ч. Приготовить отвар из специй, кореньев сельдерея и петрушки, влить 2 ст. ложки уксуса, положить в него рыбу и отварить. Как только рыба будет готова, снять кастрюлю с огня, достать рыбу, а уху закрасить подожженным сахаром. Выложить форму для холодца кружочками лимона, вареной столовой свеклы, нарезанной ломтиками, влить немного ухи. Когда она застынет, положить туда кусочки рыбы, залить остатками ухи и снова остудить. Если уха негустая, можно добавить немного желатина. Линя нужно обдать кипятком, тогда его легче будет очистить от чешуи.

МАСЛО ИЗ СЕЛЬДИ НА ЗАВТРАК

Вымочить сельдь, снять кожу, вынуть кости, отрезать голову и перекрутить мясо через мясорубку. Сухую булку натереть на терке, смешать с сельдью, понемногу добавляя постное масло. Когда масса загустеет, выложить ее на тарелку и поставить в холодное место.

Блюда из яиц

Клохтуньи курочки с лихими петушками,
Гребут, как веслами, крылами запевалы,
На шишаках у них ярчайшие кораллы
И шпоры на ногах.

Адам Мицкевич

ЯИЧНИЦА С СЕЛЬДЬЮ

Из очищенной и вымытой сельди достать кости. Рыбу мелко порубить, смешать со взбитыми яйцами и жарить на растопленном масле. Вместо сельди можно использовать мелко нарезанный окорок или ветчину.

ЯИЧНИЦА С СУШЕНОЙ РЫБОЙ

Отбить деревянным молотком сушеную щуку или леща и растереть, чтобы получились мелкие кусочки, смешать их со взбитыми яйцами и жарить на растопленном сливочном масле.

ОМЛЕТ АППЕТИТНЫЙ

Взбить 6 яичных желтков, добавить немного воды, всыпать муку, замесить густое тесто, чуть-чуть посолить и ввести взбитые белки. Выложить в глубокую сковороду и поставить в слабо нагретую духовку. После того как омлет испечется, намазать его вареньем или мармеладом и горячим свернуть в трубку. Затем разрезать ее наискось, положить в виде кружков на тарелку и залить сметанным соусом с ванилином.

ОМЛЕТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Взбить несколько яиц, всыпать туда немного измельченной зелени укропа или петрушки, посолить. На сковороде растопить ложку масла, влить яйца и поставить в духовку. Когда омлет подрумянится, свернуть его в трубочку и положить в миску. Взять 1 ст. ложку растопленного масла, столько же сахара и муки, 2 стакана сметаны, 5 желтков и, помешивая, сварить. Как только смесь загустеет, залить ею омлет, обсыпать сахаром, корицей и поставить на 15 мин в духовку.

ОМЛЕТ ПОД СОУСОМ

Взбить 8-10 яиц. На сковороде растопить масло и влить туда яйца. Когда омлет поджарится, свернуть его в трубочку, добавить немного масла, чтобы подрумянился, и залить соусом.

Соус можно приготовить так: растопить ложку сливочного масла, положить ложку муки и ложку сахара, добавить 1,5 стакана сливок и довести до кипения.

ЯЙЦА НА ЗАВТРАК

Глубокую сковороду смазать маслом и обсыпать дно и стенки панировочными сухарями. Взять несколько яиц и вбить их туда по одному, посыпая перцем и солью. Положить на каждое яйцо кусочек масла и поставить сковороду на малый огонь. Как только яйца поджарятся, подавать к столу.

ЯЙЦА ГУСИНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

Сварить вкрутую 6 гусиных яиц. Осторожно разрезать скорлупу на две половины, а желтки с белками достать и мелко покрошить. На сковороде растопить 1 ст. ложку сливочного масла, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, немного перца, панировочных сухарей, все это смешать с яйцами, вбить 3 сырых куриных яйца и снова хорошо перемешать. Затем нафаршировать этой массой половинки скорлупок, обсыпать сверху сухарями, залить маслом и поставить на 10 мин в духовку.

ЯЙЦА СО СЛИВКАМИ

Сварить вкрутую 20 куриных яиц, опустить их в холодную воду. Затем очистить и разрезать на шесть или восемь частей каждое.

Соус можно приготовить так: взять стакан воды, добавить 2 мелко нарезанные луковицы, несколько горошин черного перца, лавровый лист. Затем 100 г муки вымесить со сливочным маслом, опустить в воду с приправами и довести до кипения, затем вынуть специи. Залить горячим соусом нарезанные яйца и поварить 2-3 мин. Когда яйца будут готовы, отдельно взбить 3 желтка, смешать их со стаканом сливок и, подавая к столу, полить яйца.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЯИЦ

Сварить вкрутую 10 яиц, очистить их и мелко докрошить. Растопить ложку сливочного масла, положить нарезанные яйца, всыпать 2 ложки натертой булки, добавить пассерованный лук, посолить, поперчить, вбить 2 сырых желтка и 3 яйца, хорошо перемешать и сформовать котлеты. Каждую котлету обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить на масле и залить соусом.

Соус готовится так: немного бульона смешать с куском масла,

влить стакан вина, всыпать немного сахара, ложку горчицы и довести до кипения.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, смешать с 2-3 ст. ложками вина, пропущенным через мясорубку отварным мясом и посолить. Наполнить этой смесью половинки яиц.

ЯЙЦА В ВИННОМ СОУСЕ

Красное вино (300 г) смешать с 0,5 л холодной воды и влить в кастрюлю. Положить туда две головки репчатого лука, разрезанные на четыре части, лавровый лист, душистый и черный перец, все хорошо проварить, чтобы лук стал мягким. Вымесить 150 г муки с небольшим количеством сливочного масла и опустить в вино.

Вскипятить воду и осторожно опустить туда одно за другим разбитые яйца. Как только белки сварятся, быстро достать их шумовкой, положить на тарелку и обложить кусочками лука из соуса. Достать перец и лавровый лист и горячим соусом залить яйца. Перед тем как поливать яйца соусом, можно обсыпать их молотым мускатным орехом.

ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ

Несколько яиц сварить вкрутую, аккуратно очистить. Нарезать крупными ломтиками 100 г копченой ветчины, края подровнять, чтобы получились квадраты или кружочки. Затем эти ломтики поджарить с одной стороны на сковороде, чтобы они завернулись. Дать им остыть и в каждый кружок ветчины вставить тупым концом вниз яйцо, очищенное от скорлупы. Посередине круглого блюда налить густой соус, приготовленный из сметаны с хреном, в него положить яйца с ветчиной и обложить вокруг ломтиками свежих или соленых огурцов. Яйца посыпать зеленью укропа.

ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, положить на тарелку (разрезом кверху) и полить сметанным соусом.

Соус готовится так: в стакан сметаны положить немного молотого перца, уксус, соль, сахар по вкусу и все перемешать.

Яйца посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Заправить растительным маслом стакан маринованных грибов, добавить нарезанный лук и горкой положить вокруг

половинок яиц. Каждую половинку яйца можно украсить килькой. Половинки вареных яиц можно залить соусом из сметаны с горчицей и обложить вокруг кусочками свежих помидоров; можно приготовить соус из сметаны с хреном и украсить яйца нарезанными свежими или солеными огурцами.

Блюда из грибов и овощей

...Над пестрыми грядами,
Склоняя лысины, кочаны толпились густо,
О судьбах овощей задумалась капуста.
Кудрявую морковь горох оплел стручками,
Уставясь на нее зелеными зрачками.

Адам Мицкевич

БОРОВИКИ ТУШЕНЫЕ

Молодые боровики мелко нарезать, обдать кипятком, слить воду и положить в кастрюлю. Поджарить на масле мелко нарезанный лук и смешать с грибами, посолить, поперчить и поставить тушить. В конце готовки положить 2 ложки сметаны и немного потушить, но сметана не должна превратиться в жир. Боровики можно сразу жарить в масле, не обдавая кипятком.

РЫЖИКИ ЖАРЕНЫЕ

Молодые рыжики хорошо промыть и посолить. Растопить на сковороде ложку масла, положить туда грибы и жарить. Рыжики будут готовы, когда они пустят сок и середина не будет красной, если их разрезать.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

Отварить в воде кочан капусты, предварительно вырезав кочерыжку. Отделить капустные листья, приготовить фарш из свежих грибов, поджарив их на растительном масле с луком. Фарш завернуть в капустные листья, сложить голубцы в глубокую сковороду или кастрюлю, залить сметанным соусом, накрыть крышкой и тушить.

Вместо грибного фарша можно приготовить картофельный. Для этого нужно очищенный картофель стереть на мелкой терке, отжать сок, посолить, поперчить, добавить немного муки и заворачивать в капустные листья, как и грибной фарш.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

Очищенный и вымытый картофель нарезать кусочками и посолить, Растопить в кастрюле масло или жир, положить туда

картофель (можно добавить пассерованный лук), поставить накрытую кастрюлю на огонь и тушить, пока картофель не станет мягким и не подрумянится. Его хорошо подавать к мясу.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Почистить и отварить боровики (свежие или сушеные), мелко нарезать, добавить ложку сливочного масла, немного сухарей, 2 желтка и целое сырое яйцо, все хорошо перемешать. Почистить и вымыть картофель, каждую картофелину обрезать сверху, вырезать гнездо, положить туда фарш, прикрыть срезанной верхушкой и поставить в кастрюлю плотно одна к другой, Залить растопленным сливочным маслом, несколькими ложками бульона, смешанного с грибным отваром, накрыть крышкой и тушить.

КАША КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ

Отваренный картофель растереть, вбить по одному 3-4 яйца, каждый раз хорошо размешивая, влить немного растопленного сливочного масла, 2 ложки сметаны, посолить и все перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, немного этой массы, на нее — сваренные, мелко нарезанные и поджаренные с луком на масле грибы, потом опять картофельную массу, затем грибы, а в конце — массу, полить ее маслом и поставить в духовку. Перед подачей к столу полить грибным соусом.

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

Сырой картофель почистить, натереть на мелкой терке, обжарить эту массу (сок картофеля не сцеживать) с луком и кусочками свежего свиного мяса или сала. Хорошо все перемешать, переложить в смазанную жиром сковороду и запечь в духовке.В бабку можно добавить муку, крупу, грибы.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

Отварить картофель, нарезать его тоненькими кружочками или кубиками. Из 2 вымоченных сельдей, достать кости, а мякоть мелко порубить. Поджарить на масле 2 луковицы, Смазать кастрюлю внутри маслом и положить в нее слоями картофель, сельдь, лук и так заполнить ее доверху. Обсыпать сухарями, залить растопленным маслом с луком и поставить в духовку. Вместо масла можно использовать сметану.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Отварить картофель и горячий растереть. Положить туда

несколько желтков, масло, 2 ч. ложки сахара, немного соли, хорошо перемешать и сформовать котлеты. Обмакнуть их в яйцо, обвалять в сухарях и жарить на масле. Эту массу можно запечь в форме бабки и полить грибным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Сварить картофель в мундире, почистить, нарезать дольками и обжарить на масле, залить сметаной, смешанной с тертым сыром, посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке. Подавая картофель к столу, полить его 3 ст. ложками сливочного масла и посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

ДРАНИКИ

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, простоквашу (кефир), соль и перемешать. Жарить на растительном масле. Готовые драники подают к столу с нарезанным, обжаренным луком и жареным салом.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ТЫКВОЙ

Картофель очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде. Тыкву очистить, отварить, разрезать на куски (3-4 куска на порцию), затем посолить, запанировать в муке и обжарить. Обжаренную тыкву довести до готовности в духовке. На тарелку положить нарезанный ломтиками отварной картофель, на него — поджаренную тыкву, сверху залить сметаной и посыпать укропом.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Грибы перебрать, промыть, замочить в воде на 3-4 ч, затем сварить в той же воде. Готовые грибы промыть горячей водой, нарезать, посолить, обжарить. Горячий отварной картофель нарезать ломтиками и уложить на тарелку, сверху положить жареные грибы. Репчатый лук нарезать кольцами, слегка запанировать в муке, обжарить и положить на грибы. Сверху посыпать зеленью петрушки или укропа.

ПУДИНГ ИЗ КАПУСТЫ

Разрезать на четыре части 2 кочана капусты, обдать кипятком, отжать и мелко накрошить. Растереть 200 г сливочного масла до сметанообразного состояния, вбить туда 8 желтков, не переставая растирать, натереть на терке сухую булку, чтобы получился стакан сухарей, и добавить в эту массу, влить стакан молока и все это смешать с капустой. Влить пену из 8 взбитых белков, осторожно вымешать, выложить в форму и варить на пару 1 ч. Перед подачей к столу полить маслом.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Отварить в воде кусок говядины. Кислую капусту залить говяжьим бульоном, влить растопленный свиной жир, посолить, поперчить и тушить. Мясо достать из бульона, нарезать кусочками, смешать с капустой, добавить обжаренную на масле муку и тушить, все время помешивая. Перед подачей к столу обложить жареной колбасой.

ГОЛУБЦЫ

Отварить до полуготовности кочан капусты и отделить листья. Смешать 500 г мясного фарша со стаканом отварного риса, добавить пассерованный лук, 1 вареное яйцо, соль, перец и все перемешать. Положить эту массу в капустные листья и завернуть. Голубцы сложить в кастрюлю, добавить тушенные на сковороде помидоры и тушить, пока верхние голубцы не станут мягкими. Чтобы голубцы не подгорели, на дно кастрюли можно положить несколько капустных листьев.

КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

Мелко нарезать несколько кочанов капусты, обдать кипятком и отжать. Положить капусту в кастрюлю, залить кипятком или бульоном, посолить, поперчить, влить растопленный свежий жир. Кислые яблоки очистить, нарезать их столько, сколько нужно для того, чтобы капуста была кислой, и тушить. Перед подачей к столу обжарить в жире ложку муки и смешать с капустой.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

Кочан капусты разрезать на 4 части и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Отварить сушеные боровики, нарезать, обжарить в масле, добавить соль и перец. Грибы смешать с отварным рисом, взяв его в два раза меньше, чем грибов. В эту массу добавить 2 яйца и хорошо все вымешать. Четвертинки капусты вынуть из воды, отжать и переложить их листы готовым фаршем, перевязать и плотно сложить в кастрюлю. Залить соусом, сделанным из муки, воды или грибного отвара, прикрыть крышкой и тушить. Перед тем как подавать к столу, посыпать сухарями.

МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ГОРОХОМ

Морковь вымыть, нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Добавить 200 г масла, налить воду или бульон, чтобы жидкость покрыла морковь, и тушить до полуготовности. Отдельно сварить в подсоленной воде горох и процедить.

Смешать горох с морковью. В эту массу добавить масло, муку, укроп, соль, сахар, долить бульон и тушить.

ФАСОЛЬ СО СЛИВКАМИ

Стручки молодой фасоли (желательно сладких сортов) очистить от «хвостиков» и нарезать наискось. Поварить в подсоленной воде и процедить. Ложку муки обжарить на масле и смешать с фасолью, добавить соль, стакан сливок, немного сахара и тушить. Чтобы фасоль получилась чуть кисловатой, вместо сливок можно влить сметану, добавить бульон и потушить.

ФАСОЛЬ БЕЛАЯ

Спелую фасоль сварить в воде (она должна стать мягкой) и процедить. Растопить ложку сливочного масла, смешать с ложкой муки и развести бульоном, влить 2 ложки уксуса, всыпать немного сахара, соли, смешать с фасолью и довести до кипения. Подавать к мясу.

РЕПА С БАРАНИНОЙ

Репу почистить, нарезать кусками, вымыть и варить в подсоленной воде вместе с бараньей грудинкой и специями, пока не станет мягкой. Затем поджарить ложку муки на масле или жире, смешать с репой и потушить.

СВЕКЛА ПОСТНАЯ

Отваренную свеклу очистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке, смешать с пассерованным луком, положить туда горсть изюма, добавить немного уксуса, сахара, соли и тушить, помешивая, чтобы не пригорела. Подавать к столу с жареной рыбой или грибами.

ТЫКВЕННАЯ КАША

Срезать кожуру с тыквы, достать семечки, мякоть мелко нарезать и сложить в кастрюлю, всыпать крупу (пшено) и варить. В конце варки кашу залить горячим молоком, добавить соль (можно немного сахара), положить кусочки масла и поставить в духовку.

ЩАВЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

Взять одинаковое количество свежего щавеля и салата, вымыть, отжать, мелко нарезать и тушить на масле. За несколько минут до готовности положить 2 ст. ложки сметаны, немного сахара и еще потушить. Подавать с гренками или котлетами.

ЩАВЕЛЬ МАРИНОВАННЫЙ

Маринованный щавель (несколько горстей) хорошо промыть, отжать, мелко нарезать. Растопить ложку масла, потушить в нем щавель, добавить несколько ложек бульона, положить немного сахара, 2 ложки сметаны, несколько сырых желтков. Все хорошо перемешать и довести до кипения. Подавать к столу с гренками.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И МОРКОВИ

Почистить, помыть и мелко нарезать 500 г капусты. Натереть на крупной терке хорошо вымытые и очищенные морковь и яблоки. Смешать с капустой, добавить сметану, соль, уксус и сахар по вкусу. Украсить мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ПЕТРУШКОЙ

Мелко нашинковать капусту, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, зелень петрушки и заправить растительным маслом. Соль и сахар добавить по вкусу. Понадобятся небольшой кочан капусты, 2 огурца, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, 3 ст. ложки растительного масла.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ХРЕНА

Морковь, яблоки и хрен хорошо вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, украсить зеленью петрушки. На 400 г моркови потребуется 200 г яблок, 100 г хрена (можно меньше) и 0,5 стакана сметаны.

ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК С ТВОРОГОМ

Хорошо вымытый лук нарезать, смешать со свежим творогом, добавить соль, переложить в салатник и полить сметаной.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Отварной картофель натереть на терке, яйца и крабовые палочки нарезать мелкими кубиками. Грибы перебрать, промыть и отварить, затем мелко нарезать и поджарить с нашинкованными луком и морковью. Уложить все слоями, каждый слой полить майонезом. Сверху посыпать зеленью петрушки или укропа.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Отдельно потушить в масле зеленый горошек, морковь, спаржевую фасоль, цветную капусту и другие овощи, которые созревают в одно время. Смазать форму маслом, обсыпать панировочными сухарями и сложить слоями все овощи, не

перемешивая их. Каждый слой полить соусом. Соус готовят так: хорошо взбить 1 стакан сливок с 1 ложкой сахара и 4 желтками. Заполненную форму плотно закрыть крышкой и варить на водяной бане. Готовые овощи выложить на тарелку и полить растопленным маслом.

Каши, мучные блюда

На вертеле было жаркое
И каша двух сортов, со сбоем.

«Энеида наизнанку»

Каши

КАША РАССЫПЧАТАЯ НА ВОДЕ ИЛИ МОЛОКЕ

Растереть с 4 яйцами 500 г мелкой крупы (можно использовать гречневую крупу, пшено) так, чтобы каждое зернышко отделялось, и обсушить в духовке, помешивая ложкой. Влить в кастрюлю 1 л кипятка, положить ложку масла, всыпать крупу и поставить на малый огонь. Через какое-то время снять с огня, перемешать, снова поставить на огонь и варить, пока каша не станет рассыпчатой. Смазать кастрюлю маслом, обсыпать сухарями, положить туда кашу и поставить в теплую духовку. Перед подачей к столу выложить на тарелку, полить сиропом или посыпать сахаром с корицей. В кашу можно добавить немного изюма.

КАША РАССЫПЧАТАЯ НА ГРИБНОМ ОТВАРЕ

Насыпать в кастрюлю стакан гречневой крупы. Залить ее стаканом растопленного сливочного масла или жира, посолить, положить отваренные, мелко нарезанные боровики, добавить горячий грибной отвар (уровень жидкости должен быть на 3 см выше), плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить в горячую духовку на 1,5 ч.

Сырую крупу можно растереть с сырым яйцом, тогда нужно будет меньше жира. Смазать кастрюлю маслом, обсыпать сухарями, выложить в нее кашу и запечь.

КАША ПЫШНАЯ

Растереть с 2 сырыми яйцами стакан гречневой крупы и сварить на молоке густую кашу, добавив ложку сливочного масла. Остудить и дважды перетереть через сито. Подавать к столу со сметанным соусом.

Кашу можно приготовить другим способом: из стакана гречневой крупы сварить на молоке густую кашу, а когда остынет — размять.

КОТЛЕТЫ РИСОВЫЕ

Промыть 1,5 стакана риса, залить 2 стаканами мясного бульона, накрыть крышкой и на малом огне сварить кашу. Промыть 100 г сушеных слив, замочить в воде на несколько часов, достать косточки, залить сливы водой, в которой они были замочены, и довести до кипения. Затем сливы достать, перекрутить на мясорубке вместе со 150 г телятины или курятины, смешать с рисовой кашей и 1-2 желтками или 1 целым яйцом, добавить соль, перец. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, поджарить на жире, затем полить сметаной и запечь. Подавать к столу с овощами.

КАША С МИНДАЛЕМ

Обдать кипятком 2 ст. ложки миндаля, очистить от кожицы и растереть. Просеять 200 г любой мелкой крупы, смешать с яичным белком, обсушить в духовке, часто помешивая, чтобы не подгорела. Охлажденную крупу вместе с 3 ложками сливочного масла и миндалем положить в кипящий мясной бульон. Прикрыть кастрюлю крышкой, содержимое довести до кипения, а затем поставить в большую кастрюлю с горячей водой и варить 30-40 мин, доливая воду, так как она будет выпариваться. Кашу перемешать с мелко нарезанными вареными яйцами, добавить измельченную зелень петрушки и еще немного подержать в духовке.

КУЛАГА

Ягоды (можно калину, рябину, но не клюкву) поставить в теплую духовку, а когда они распарятся, смешать с мукой и снова поставить в духовку. Кулагу можно заправить медом. Она хороша в теплом и холодном виде, можно намазывать ее на хлеб.

Блины, грибки

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ

Взять 3 стакана свежего молока, стакан топленого масла, 6 яиц, муки, сколько понадобится, 50 г дрожжей. Замесить тесто, поставить, чтобы подошло, а затем испечь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОСТНЫЕ

Смешать 3 стакана гречневой и стакан пшеничной муки, развести теплой водой, добавить 50 г дрожжей и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Сняв со сковороды, блины держать в тепле, подавать к столу, накрыв салфеткой.

БЛИНЫ ОБЫЧНЫЕ

Взбить 5 яиц с ложкой масла, всыпать немного соли и муки, размешать, чтобы не было комков. Влить туда постепенно 0,5 л молока, досыпая муку и постоянно размешивая. Нужно следить, чтобы тесто не было слишком жидким и в то же время хорошо «лилось». Поставить сковороду на огонь. Когда нагреется, смазать маслом и печь блины. Каждый блин намазать повидлом или тертыми свежими яблоками с сахаром и корицей, сложить и обжарить с двух сторон на сковороде.

БЛИНЫ С ЦЕДРОЙ

Испечь тонкие блины, как описано в предыдущем рецепте, положить в кастрюлю, смазанную внутри маслом, посыпать каждый блин сахаром с цедрой лимона и сбрызнуть лимонным соком. Кастрюлю нужно поставить в теплое место, чтобы блины не остыли. К столу подавать горячими.

БЛИНЫ С РИСОМ ИЛИ ТВОРОГОМ

Вскипятить 1 л молока, положить туда 0,5 ложки сливочного масла, добавить стакан риса, 2 ложки сахарной пудры и сварить густую кашу. Взбить 3 желтка, смешать их с кашей, влить туда белковую пену, всыпать немного цедры и осторожно перемешать. Намазать этой массой блины, скрутить их в трубочки, сложить в кастрюлю, смазанную внутри маслом и обсыпанную сухарями, и запечь.

Блины можно наполнить творогом, приготовленным таким способом: 500 г свежего творога отжать и растереть, добавить 3 яйца, 2 ложки сметаны, 2 ложки сахара, немного изюма, все хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса, смазать ею блины, свернуть их в трубочки и запечь.

БЛИНЫ ДЕВИЧЬИ

Испечь тонкие блины (можно из крахмала). Смешать с сахаром густую сметану, взбить ее, добавив цедру лимона. Эту массу выложить на блины, сложить их вчетверо и поставить в теплую духовку. Перед подачей к столу обсыпать сахаром.

БЛИНЫ С ПИВОМ

Взбить 6-7 желтков, посолить, влить туда бутылку пива и всыпать столько муки, чтобы тесто было немного гуще, чем для обычных блинов. Взбить оставшиеся белки и осторожно смешать их с тестом. Жарить блины на нагретой сковороде, смазанной маслом. Подавать к столу со сметаной или растопленным сливочным маслом.

ГРИБОК ЛИТОВСКИЙ

Взять 0,5 л молока, 6-7 яиц, ложку топленого масла, хорошо все взбить, насыпать столько муки, чтобы тесто получилось немного гуще, чем на блины, и хорошо перемешать. Большую глубокую сковороду хорошо смазать маслом, влить приготовленную массу и поставить в духовку. Как только немного подрумянится, положить сверху несколько кусочков масла и допекать.

ГРИБОК БИСКВИТНЫЙ

Взбить 8 яичных желтков с 4 ст. ложками сахара и смешать с мукой (потребуется столько столовых ложек муки, сколько взято яиц). Из белков взбить пену, осторожно смешать с тестом, перелить его в форму и поставить в духовку.

ГРИБОК РУССКИЙ

Взбить до белой пены 10 яиц, всыпать 200 г муки высшего сорта, перемешать. Понемногу влить стакан сливок или сметаны и взбивать в течение 30 мин. В глубокой сковороде растопить масло, влить тесто и запечь в духовке.

Лапша и другие мучные блюда

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Из яиц, соли, муки и воды замесить тесто, чтобы оно было не очень жидким и не очень густым. Затем раскатать его как можно тоньше, подождать, пока немного подсохнет, обсыпать мукой, скрутить в трубку и нарезать острым ножом. Чем длиннее и тоньше лапша, тем лучше. Нарезанные полоски из теста нужно разложить свободно, чтобы они не склеились, когда будут подсыхать. Как только высохнут, сложить в банку.

ЛАПША ЗАПЕЧЕННАЯ

Взбить 5 желтков с 2 ст. ложками муки, смешать с 0,5 л сметаны и подогреть, помешивая. Сварить лапшу, процедить, облить холодной водой, смешать с этой массой, добавить 3 желтка, взбитые белки, осторожно вымешать и запечь в смазанной маслом форме.

МАКАРОНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и смешать с соусом.

Соус готовится так: обжарить на масле ложку муки, влить грибной отвар и сметану, посолить, добавить несколько

нарезанных отваренных боровиков (можно использовать другие грибы) и варить. Когда соус начнет густеть, добавить 2-3 желтка. Смешать соус с макаронами, массу выложить на смазанный маслом противень и поставить в духовку.

ЛАПША, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

Сварить 500 г лапши и процедить. Смешать с 4-5 ложками сметаны, выложить в глубокий противень, смазанный маслом и обсыпанный панировочными сухарями, посыпать сверху тертым сыром или сухарями и запечь.

ЛАПША, ЗАПЕЧЕННАЯ НА МОЛОКЕ

Вскипятить 1 л молока с 1 ст. ложкой сахара и 1 ст. ложкой сливочного масла, всыпать домашнюю лапшу и варить ее, помешивая. Нужно следить, чтобы она была негустой. Снять с огня, остудить. Когда загустеет, влить 8 взбитых желтков, добавить немного изюма, взбитые белки, осторожно вымешать, переложить в смазанную маслом форму и поставить на 1 ч в духовку.

КЛЕЦКИ С ОКОРОКОМ

Растереть 3 ст. ложки сливочного масла с 5 желтками, влить 1 ст. ложку холодной воды, добавить столько муки, чтобы тесто было довольно густым, вымесить его до пышности, добавить взбитые белки и осторожно еще раз вымесить. Нарезать кусочками отваренный окорок, обжарить на масле, выложить в тесто, перемешать, сформовать маленькие клецки и опустить их в подсоленную кипящую воду. Как только клецки всплывут, достать их шумовкой и полить маслом или жиром с поджаренным салом.

СЫРНИКИ

Свежий творог (500 г) растереть с 5-6 яйцами, солью, стаканом сливок или сметаны, 3 ложками сахара и таким количеством муки, чтобы тесто легко отставало от рук. Все хорошо перемешать, всыпать горсть изюма, еще раз перемешать и сформовать сырники. Жарить на масле до румяной корочки. Подавать к столу со сметаной.

ХЛОПЬЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Влить в кастрюлю стакан молока и столько же масла, поставить на плиту, а когда закипит, быстро снять с огня и всыпать 2 стакана муки. Хорошо размешать и варить, постоянно помешивая на малом огне. Как только тесто начнет отставать от ложки, охладить, все время помешивая. Нужно, чтобы оно

тянулось. Отдельно в кастрюле вскипятить воду, ложкой небольшими порциями опускать туда тесто и варить на малом огне. Когда хлопья всплывут наверх, процедить, обдать холодной водой, положить в форму, смазанную маслом, и залить соусом.

Соус можно приготовить так: взбить 0,5 л жирного молока или сливок с 4 желтками и 4 ложками сахарной пудры, влить взбитые белки и залить этим соусом хлопья. Запекать 1 ч.

МОНАШКИ

Сушки залить кипятком и выдержать в нем столько времени, чтобы они размякли, но не развалились. Растопить большую ложку масла. Сушки, достать из воды, посолить и залить горячим маслом.

АРКАС

Взять 6 яиц, отдельно взбить желтки и белки, потом влить их в 1 л молока и все снова хорошо взбить. Эту массу подогреть на малом огне, чтобы отделился творог. Процедить сыворотку, а творог остудить и оставить на некоторое время в сите. Когда творог станет достаточно плотным, нарезать его кусками и полить сметаной, добавив по вкусу корицу и сахар.

Пироги

ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ

Взять 500 г свежего говяжьего жира, обрезать пленку, разрезать его на куски и потолочь. Нарезать 200 г свежей телятины. Вымочить в молоке полбатона, отжать его, смешать с мясом и жиром, приготовить фарш, добавив пассерованный лук, яйцо, перец, соль, зелень укропа или петрушки. Потушить, положить масло, влить несколько ложек бульона, чтобы мясо было более сочным, посолить, поперчить. Выложить фарш на заранее приготовленное тесто, затем слой мелко нарезанных вареных яиц, снова фарш, полить маслом, закрыть сверху пластом теста и выпекать.

ТЕСТО НЕЖНОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ

Растереть до белой пены 500 г масла, добавить 4 желтка, 2 яйца и 0,5 стакана рома, затем всыпать 1 кг муки и хорошо растереть. Замесить тесто и поставить его на несколько минут в холодное место.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Разрезать 2 или 3 кочана капусты на четыре части и варить в

подсоленной воде до полуготовности. Достать, отжать и нашинковать, вырезав кочерыжки. Положить капусту в кастрюлю, добавить ложку сливочного масла и тушить, подлив стакан сметаны и часто помешивая, чтобы не подгорела. Когда капуста будет готова, остудить, выложить ее на раскатанное тесто, замешанное, как для лапши, завернуть по краям, поместить в кастрюлю или в глубокую сковороду, смазанную маслом, полить сверху маслом и поставить в духовку. Испечь пирог до полуготовности, полить стаканом сметаны и снова поставить в духовку.

ПИРОГ СО ЩУКОЙ ИЛИ ОКУНЕМ

Нарезать рыбу маленькими кусочками, вынуть кости, посолить и поджарить. Мелко нарезанный лук обжарить, сметать с 2-3 вареными желтками, остудить, выложить на заранее приготовленное тесто, сверху накрыть другим пластом теста и запечь.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

Вареную телячью печенку мелко нарезать, поджарить на сливочном масле с луком, смешать с отварной мелко нарезанной телятиной, посолить, поперчить, влить 2 ст. ложки бульона и вымешать. Использовать как начинку для пирогов.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ КУРИЦЫ И РИСА

Нарезать отварную курятину, поджарить на масле, смешать со сваренным в курином бульоне рисом, добавить сливочное масло, посолить, всыпать немного тертого мускатного ореха, перемешать и положить в дрожжевое тесто.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ ЩУКИ

Поджарить щуку, удалить кости, мелко нарезать, смешать со сваренными вкрутую и нарезанными яйцами, посолить, поперчить, выложить на раскатанное листовое тесто, наверх — промытую нарезанную камсу (без костей), сбрызнуть маслом, закрыть пластом теста и запечь в духовке.

НАЧИНКА ГРИБНАЯ

Отварить сушеные боровики, мелко нарезать, смешать с поджаренным на масле луком и немного потушить. Посолить, поперчить, перемешать и положить в дрожжевое тесто.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ КАПУСТЫ

Капусту (2-3 кочана) мелко нарезать, посолить, отжать сок.

На сковороде растопить сливочное масло, обжарить в нем капусту, все время помешивая, смешать с нарубленными вареными яйцами, положить в тесто, смазать сверху яйцом и запечь.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ КАПУСТЫ С ЯЙЦАМИ И ЛУКОМ

Кочан капусты разрезать на четыре части и отварить в подсоленной воде. Отжать, нашинковать, добавить 5 мелко нарезанных вареных яиц, посолить, перемешать с обжаренным в масле луком. Положить в тесто, смазать пирог сверху яйцом и запечь.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Вскипятить стакан молока и 0,5 стакана растопленного сливочного масла, всыпать туда стакан муки и, помешивая, держать на огне, пока масса не загустеет. Остудить, положить 1,5 стакана тертых яблок, 2 ст. ложки сахара, 5 желтков, хорошо взбить, соединить со взбитыми белками, осторожно перемешать и поставить в духовку.

ПИРОГ ИЗ БАТОНА И ЯБЛОК

Срезать корочку с батона и нарезать его тонкими ломтиками. Очистить несколько яблок и нарезать кусочками, затем смешать с сахаром и корицей. Смазать форму маслом, обсыпать панировочными сухарями, обмакнуть ломтики батона в молоко и выложить ими дно формы, а сверху положить нарезанные яблоки, затем снова слой батона и яблок (форму нужно заполнить до самого верха). Верхний слой нужно выложить из батона. Взбить 5 яиц со стаканом растопленного сливочного масла, добавить 1,5 стакана молока и вылить в форму на батон и яблоки. Выпекать в духовке около 1 ч. Перед подачей к столу обсыпать пирог сахаром (сахарной пудрой) или полить сиропом.

ПИРОГ ИЗ РИСА И ЯБЛОК

Вскипятить 1,5 л воды, положить туда большую ложку сливочного масла, всыпать 2 стакана риса. Как только рис сварится, смешать его с сахаром и очищенными, мелко нарезанными яблоками. Густую массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовку на 1 ч. Готовый пирог обсыпать сахаром и корицей.

ПИРОГ ИЗ ЦЕЛЫХ ЯБЛОК

Очистить от кожуры несколько небольших яблок, вырезать

сердцевину и залить водой, чтобы не потемнели. Затем вынуть, наполнить сердцевину повидлом и посыпать яблоки сахаром. Взбить 4 ст. ложки сливочного масла до сметанообразного состояния, смешать с 2 ложками сахара и 8 желтками, понемногу всыпать муку, добавить молоко или сливки (тесто не должно быть слишком густым). Все осторожно перемешать, добавить в тесто взбитые белки.

Смазать форму маслом, обсыпать панировочными сухарями, налить на дно тесто, сверху выложить слой яблок, потом снова тесто, затем — яблоки, пока форма не заполнится доверху, последний слой должен быть из теста. Поставить в духовку на 1 ч.

ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК

Растереть 200 г сливочного масла с 0,5 стакана сахара, добавить 1 яйцо, 1 желток, 2 ложки густой сметаны и столько муки, чтобы тесто можно было замесить, Этим тестом выложить дно формы, обсыпать сухарями, а сверху положить яблоки. Их нужно приготовить следующим образом: очистить, нарезать, смешать с сахаром и корицей, влить 0,5 стакана вина и потушить на малом огне под крышкой, часто помешивая, чтобы не подгорели. Выложить яблоки на слой теста, обсыпать сухарями и прикрыть тестом. Тесто сверху нужно проколоть в нескольких местах вилкой, положить наверх кусочки сливочного масла и поставить на 1 ч в духовку.

ПИРОГ С ЧЕРЕШНЕЙ

Смешать 500 г очищенных (без косточек) черешен с сахаром и корицей, влить 0,5 стакана вина и потушить, постоянно помешивая, чтобы смесь не пригорела, Взбить до сметанообразного состояния 200 г сливочного масла, вбить по одному 10 яиц, добавить стакан сахара, немного цедры лимона и столько панировочных сухарей или тертого сухого батона, чтобы масса была пышной, но не очень густой. Смазать маслом и обсыпать сухарями форму, выложить туда немного приготовленной массы, затем слой остывшей черешни, снова слой массы и черешни, Последний слой нужно обсыпать сухарями. (Форму не следует заполнять доверху, так как тесто поднимется при выпечке.) Поставить на 1 ч в духовку.

ПИРОГ КОФЕЙНЫЙ

Стакан растопленного сливочного масла смешать с 1,5 стакана крепкого кофе, вскипятить, всыпать 1,5 стакана муки и, быстро помешивая, взбить на огне, влить 0,5 стакана сливок, снять с огня, вымесить и остудить. Добавить 8 желтков, 1 ст.

ложку сахара, все хорошо взбить, добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто перелить в форму и поставить в духовку.

ПИРОГ ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ

Сварить крепкий кофе, процедить, 1,5 стакана кофе смешать со стаканом растопленного сливочного масла, вскипятить, всыпать 2 стакана муки, хорошо все взбить. Натереть 2 плитки шоколада, высыпать в горячую массу. Взбить 10 желтков со стаканом сахара, затем добавить в охлажденную шоколадную массу и хорошо перемешать. Тесто должно тянуться, как заварное. Затем добавить взбитые белки, переложить все в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовку на 2 ч.

ПИРОГ ШОКОЛАДНЫЙ СО СЛИВКАМИ

Взбить 8 яиц с 4 ст. ложками муки, добавить 100 г шоколада, стакан сахара, немного корицы для запаха, стакан сметаны, все хорошо перемешать и поставить в духовку. Подавать к столу со сливками.

ПИРОГ ШОКОЛАДНЫЙ

Взбить 10 яиц с 4 ст. ложками сахара. Всыпать 100 г тертого шоколада, немного гвоздики или корицы, 8 ст. ложек муки, влить стакан сливок, все хорошо перемешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовку.

ПИРОГ ДРОЖЖЕВОЙ

Взбить до сметанообразного состояния 100 г сливочного масла, добавить по одному 8 желтков, 3 ст. ложки сахара, цедру лимона, 200 г крахмала и 2 ст. ложки разведенных в воде дрожжей. Все перемешать, добавить взбитые белки, осторожно перемешать еще раз и перелить в нагретую форму, не заполняя до краев (подождать, пока тесто немного подойдет). Поставить в не очень горячую духовку, чтобы пирог не подгорел. Выпекать недолго.

ПИРОГ ИЗ МОРКОВИ

Вымытую и очищенную морковь отварить, остудить, натереть на терке. Растереть до сметанообразного состояния 1 ст. ложку сливочного масла, вбить туда по одному 8 желтков, добавить 200 г тертой моркови, 1 ст. ложку сахара, немного толченого горького миндаля, несколько ложек толченых сухарей, все хорошо

перемешать, осторожно ввести взбитые белки, перелить тесто в форму и поставить в духовку.

ПИРОГ ИЗ БЛИНОВ

Испечь обычные блины, намазать их повидлом или мармеладом, свернуть в трубочки и нарезать кусочками. Смазать кастрюлю внутри маслом, обсыпать сухарями и сложить в нее нарезанные блины. Смешать 2 стакана сливок с несколькими желтками, добавить сахар, влить взбитые белки, залить этой массой блины и запечь в духовке.

ПИРОГ ИЗ КРАХМАЛА

Смешать 1,5 стакана сливок или молока с 4 ст. ложками крахмала и варить, пока смесь не загустеет, положить для запаха немного толченого горького миндаля. Затем остудить, добавить по одному 9 желтков. Взбить 9 белков с 2 ст. ложками сахара и все перемешать, Перелить тесто в форму и выпекать.

ПИРОГ ИЗ СМЕТАНЫ И РОМА

Смешать 2 стакана сметаны со стаканом муки, добавить кусок масла, поставить на огонь и помешивать, чтобы не было комков. Когда смесь закипит, перетереть через сито, остудить, добавить полстакана сахара и немного цедры лимона, 10 желтков, все перемешать, чтобы получилась пышная масса, выложить ее в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой. Поставить на полчаса в духовку, а когда пирог подрумянится и подойдет, полить его сверху ромом, сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром.

Колдуны и пирожки

КОЛДУНЫ

Пропустить через мясорубку отдельно 1 кг нежирного мяса и 1 кг нутряного сала, смешать, перетереть, чтобы масса была, как тесто. Положить в миску, добавить немного тертого мускатного ореха, перца, соли и все хорошо перемешать. Приготовить пресное тесто, тонко его раскатать и разделить на небольшие кружочки. Положить на кружок теста мясо, накрыть другим кружком теста и защипать края. Вскипятить воду, посолить, опустить в нее колдуны и варить до тех пор, пока не всплывут. К столу колдуны подают в глубокой тарелке с бульоном, в котором они варились.

КОЛДУНЫ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

Отварное мясо мелко нарезать, смешать с пассерованным луком, потушить и остудить. Фарш посолить, поперчить, вбить яйцо и хорошо перемешать. Приготовить колдуны, как было описано выше, и опустить их в кипящую воду. Готовые колдуны выложить на тарелку и залить маслом. Такие колдуны можно не варить, а жарить в масле.

КОЛДУНЫ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежие грибы хорошо вымыть, отварить в подсоленной воде, слить воду и мелко нарезать. Растопить 2 ложки масла и поджарить в нем 2 нарезанные луковицы, положить туда грибы, посыпать молотым перцем и потушить под крышкой. Остудить, добавить 2 яйца, 1 ст. ложку сухарей. Замесить густое дрожжевое тесто и сделать колдуны, завернув в каждый грибной фарш. Подождать, пока тесто начнет подниматься, и жарить колдуны на свежем жире. Чтобы тесто получилось рассыпчатое, нужно положить в него кусок масла.

КОЛДУНЫ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

Грибы вымыть, отварить и мелко нарезать, Обжарить в масле мелко нарезанный лук, смешать с грибами, 2 яйцами, посолить и поперчить. Приготовить тесто из стакана муки и 2 яиц, раскатать его в виде тонкого листа, вырезать формой кружки, положить на них грибной фарш, завернуть и защипать края. Опустить колдуны в кипяток, а когда всплывут наверх, процедить. Перед подачей к столу залить растопленным сливочным маслом.

КОЛДУНЫ ГРАФА ТЫШКЕВИЧА

Отварить сушеные грибы, мелко нарезать, добавить пассерованный лук, 2 сырых яйца, немного соли и перца. Кусок копченого мяса пропустить через мясорубку, добавить немного свежего сала и смешать с грибами. Окорока необходимо взять столько, сколько будет грибов. Приготовить тесто из 3 стаканов муки, 2-3 яиц, соли и воды. Слепить колдуны, отварить их в кипятке, воду слить. Перед подачей к столу полить колдуны растопленным сливочным маслом с поджаренным луком.

КОЛДУНЫ ПОСТНЫЕ

Замесить тесто из пшеничной муки, как для колдунов, но без яиц, вырезать из него кружки, положить в середину повидло, защипать края и сварить в кипятке. Подавая к столу, полить горячим растительным маслом.

КОЛДУНЫ С ГОВЯДИНОЙ

Взять 200 г говяжьей вырезки и столько же говяжьего жира, мелко нарезать и хорошо перемешать, посолить, добавить перец, пассерованный лук.

Замесить тесто из 1,5 стакана муки, 1-2 яиц, четверти стакана воды, немного посолить (оно должно быть эластичным и не очень тугим). Затем раскатать тесто на столе, вырезать кружочки, положить в середину каждого фарш, соединить края и защипать. Колдуны опустить в кипящий говяжий бульон и варить 10 мин. Готовые колдуны всплывут на поверхность. Подавать в глубоких тарелках с бульоном.

КОЛДУНЫ С ЧЕРНИКОЙ

Приготовить тесто, как для обычных колдунов, но взять пшеничную муку наполовину с гречневой или только гречневую. Чернику посыпать сахаром, осторожно перемешать, чтобы ягоды не помялись и не пустили сок, наполнить ими колдуны и опустить в кипяток. Когда будут готовы, процедить и залить сметаной с сахаром и корицей. Вместо черники можно использовать вишни, предварительно достав косточки.

ПИРОЖКИ С САЛОМ

Замесить дрожжевое тесто, как для обычных пирогов. Свежее сало нарезать кусочками и поджарить с мелко нарезанным луком. Из теста сформовать пирожки, в середину положить поджаренное сало. Пирожки обмакнуть в растопленное сливочное масло, сложить в кастрюлю и накрыть крышкой — пусть подойдут. Выпекать в духовке. Готовые пирожки выложить на тарелку — они легко должны отделяться друг от друга.

ПИРОЖКИ С МОЗГАМИ

Взять 0,5 кг муки, 150 г молока, 150 г дрожжей, замесить тесто и поставить его в теплое место, накрыв салфеткой. Когда подойдет, ложку теплого сливочного масла взбить с 4 яйцами и 2 желтками и влить в тесто, помешивая, посолить и снова поставить в теплое место.

Фарш можно приготовить так: растопить 2 ст. ложки сливочного масла, поджарить в нем 3 ложки муки, развести бульоном, снять с огня, добавить цедру лимона для запаха, положить нарезанные кусочками говяжьи мозги и хорошо перемешать.

Раскатать тесто, слепить продолговатые пирожки, наполнить их фаршем и выложить на стол. Когда подойдут, жарить до золотистого цвета.

ПИРОЖКИ С ПОТРОХАМИ

Отварить телячью печенку, легкие и сердце, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Сердце и легкие пропустить через мясорубку, а печенку натереть на терке. Поджарить на сливочном масле несколько мелко нарезанных луковиц, положить туда легкие, печенку и сердце, добавить немного тертого мускатного ореха, изюма, сахара, соли, 2 яйца и хорошо перемешать.

Тесто готовят так: нужно взять 1 кг гречневой муки, добавить 1,5 стакана густой сметаны и растирать до тех пор, пока не получится пышная масса. Выкладывать тесто на противень ложкой, на него — фарш, сверху закрыть тестом и выпекать в духовке.

ПИРОЖКИ ГРИБНЫЕ К ПОСТНЫМ СУПАМ

Грибы отварить, отжать, мелко нарезать и жарить, добавив ложку топленого масла с обжаренным луком, 2 отварных яйца, немного перца и соли. Заранее замесить тесто, как для колдунов, раскатать его, сформовать кружочки, наполнить их фаршем, завернуть и жарить на масле. Можно отварить пирожки в воде, процедить, залить растопленным сливочным маслом и посыпать молотыми сухарями. Такие пирожки подают к грибному супу.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

На сковороде растопить масло, обжарить лук, всыпать 2 ложки муки, отваренные мелко нарезанные грибы, добавить 2 ложки сметаны и хорошо перемешать (масса должна быть густой). Затем остудить и выложить на эту массу нарезанное листовое тесто, сформовать пирожки, обсыпать сухарями и выпекать в духовке. В фарш можно добавить сваренные вкрутую яйца.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

Взять 6 желтков, 150 г сливочного масла, немного сахара, хорошо перемешать, подогреть, влить эту массу в 1 кг просеянной муки, а затем вымесить. Добавить в тесто 0,5 стакана разведенных в воде дрожжей и поставить в теплое место, чтобы подошло. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, слегка вымесить и разделить на 8 частей. Смазать маслом небольшие листы бумаги, выложить на них тонким слоем тесто, на него — творог, смешанный с сахаром, желтком и мелким изюмом, потом сложить каждый лист пополам, положить на противень и поставить в духовку. Когда бумага приобретет золотистый цвет, достать противень из духовки и снять бумагу. Обсыпать каждый пирожок сахаром и корицей. К пирожкам подавать растопленное сливочное масло или сметану.

ПИРОЖКИ ДРОЖЖЕВЫЕ С ПОВИДЛОМ

Взять 700 г муки, 3 яйца, стакан теплого молока, 1 ст. ложку дрожжей, добавить соль, замесить тесто и оставить, чтобы подошло. Потом раскатать его, положить повидло, накрыть другим пластом теста и вырезать кружочки, как для колдунов, соединить края каждого пирожка и защипать. Кастрюлю смазать внутри маслом, обсыпать сухарями, выложить сначала один слой пирожков, сбрызнуть его маслом, потом другой, третий и т.д., пока кастрюля не заполнится до половины. После этого нужно поставить кастрюлю в теплое место. Когда пирожки подойдут, поставить на 1 ч в духовку. Готовые пирожки выложить на тарелку и полить сливочным маслом.

ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ С СОУСОМ

Взять 0,5 кг муки, 2-3 яйца, немного воды, добавить соль и замесить тесто, как для лапши. Раскатав его, вырезать кружки размером с блюдце. Середину каждого кружка смазать яичным белком и положить приготовленную мясную начинку. Затем кружок согнуть пополам, вилкой придавить края и жарить пирожки в жире.

Начинку можно приготовить так: обжарить мелко нашинкованный репчатый лук. Отварное мясо, пропущенное через мясорубку, смешать с пассерованным луком, вбить яйцо, поперчить, добавить немного листьев мяты. Все хорошо перемешать.

Для соуса нужно растопить 1 ст. ложку сливочного масла, всыпать ложку муки, влить 2 ст. ложки сметаны, посолить и, помешивая, довести до кипения.

ПИРОЖКИ РОЗОВЫЕ

Растереть 100 г творога с малиновым или каким-нибудь другим соком, добавить 4 яйца и все перемешать. Приготовить тесто, как для колдунов, слепить пирожки, опустить их в кипяток и сварить. Когда пирожки всплывут, достать их, сложить в кастрюлю, залить сметаной, смешанной с соком, и запекать, пока не станут розового цвета.

ПЫШКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Взять 200 г сливочного масла или маргарина, смешать со 100 г сахара, 2 яичными желтками, добавить пакетик ванильного сахара, щепотку соли, 200 г муки, 100 г молотых орехов, чернослив (можно другие фрукты). Замесить тесто и поставить в холодильник на 1 час. Из теста скатать шарики, в середине

сделать углубление и положить в него распаренный чернослив. Выложить пышки на противень, смазанный маслом. Выпекать 10-15 минут.

ВАНИЛЬНЫЕ СНЕЖКИ

Растереть 250 г сливочного масла со 100 г сахарной пудры, добавить ванилин. Муку смешать с крахмалом, затем — с маслом и замесить тесто. Скатать из теста колбаски толщиной 3 см и положить на 30 минут в холодильник. Духовку нагреть. Колбаски нарезать кружочками, чтобы они стали рельефными. Выпекать 10-12 минут. Остывшие шарики густо посыпать сахарной пудрой.

Сладкие блюда

В пшенице золотой, окрашенной шафраном,
Засеребрилась рожь под сладким марципаном,
Гречиха зацвела (она из шоколада),
Запахли яблони в тени густого сада.

Адам Мицкевич

Хворост, пончики, вафли

ХВОРОСТ «АНГЛИЙСКИЙ»

Взбить с сахаром 6 желтков и всыпать столько муки, чтобы тесто получилось жидким («лилось»). Вскипятить свиной жир наполовину со сливочным маслом, взять полную ложку теста и лить его в жир струйкой, поворачивая ложку в разные стороны. Как только хворост поджарится, переложить его на блюдо и обсыпать сахаром с корицей. Подавать к столу горячим.

ХВОРОСТ МИНДАЛЬНЫЙ

Взбить 2 яйца, 2 желтка, 0,5 стакана толченого сладкого миндаля с 0,5 стакана сахара (взбивать нужно в одну сторону). Добавить муки столько, чтобы тесто можно было раскатать на столе. Нарезать его на полоски и жарить в жире или масле, встряхивая кастрюлю, чтобы тесто выгибалось.

ХВОРОСТ СЛИВОЧНЫЙ

Стакан сахарной пудры, 4 яйца, 2 ложки растопленного масла смешать с 500 г просеянной муки, добавить немного соли, сливок и замесить тесто, чтобы оно было не очень тугим. Раскатать, разрезать на широкие полоски, поджарить на масле и подавать горячими, посыпав сахаром с корицей.

ХВОРОСТ ВИННЫЙ

Просеять 500 г муки, добавить 6 яиц, 2 ложки растопленного масла, 0,5 стакана сахара и столько вина, чтобы тесто получилось не очень тугое. Тесто раскатать, разрезать на полосы шириной в два пальца, надрезать каждую посередине, оставив целыми концы. Затем один конец продеть в прорезь и жарить на масле.

ПОНЧИКИ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

Вскипятить 2 стакана воды с 1 стаканом постного масла, затем всыпать в кипяток 2 стакана просеянной муки, все время помешивая. Тесто остудить, вбить по одному 7-8 яиц и хорошо перемешать (масса должна быть пышной). Зачерпывать тесто столовой ложкой, предварительно обмакнув ее в масло, и опускать пончики в горячее масло, разбавленное жиром. Жареные пончики нужно держать в тепле. Когда все пончики будут готовы, обсыпать их сахаром и полить каким-нибудь сиропом или соком.

СЛИВЫ СУШЕНЫЕ «В РУБАШКЕ»

Залить кипятком 400 г слив и поставить, чтобы размякли. Отвар процедить, достать из слив косточки и на их место положить кусочек вареной апельсиновой кожуры. Обжарить на сливочном масле стакан муки, добавить еще один стакан муки и столько же холодного вина (чтобы тесто было не очень жидким), хорошо перемешать, влить 6 взбитых белков, всыпать 3 ст. ложки сахара. В кастрюле или глубокой сковороде растопить масло, обмакнуть сливы в тесто и сложить в кастрюлю. Жарить, часто помешивая, чтобы сливы обжарились со всех сторон. Перед подачей к столу обсыпать сахаром с корицей или залить фруктовым соком.

ВАФЛИ ОБЫЧНЫЕ

Растереть до консистенции сметаны 200 г сливочного масла, добавить 6 желтков, все хорошо перемешать, влить стакан молока, всыпать немного корицы или цедры лимона, смешать все это с 2 стаканами пшеничной муки и хорошо вымесить. Тесто должно быть жидким, чтобы его можно было налить в форму. Если оно получилось довольно густое, можно добавить немного сливок. Перед тем как выпекать вафли, влейте в тесто взбитые белки. Затем нужно хорошо разогреть вафельницу, смазать ее растопленным маслом, влить ложку теста и жарить вафли до золотистого цвета.

ВАФЛИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Растереть 100 г сливочного масла, вбить по одному 4 яйца, хорошо перемешать, всыпать 2 стакана муки, влить стакан молока, добавить 2 ст. ложки дрожжей, сахар и немного тертого мускатного ореха. Хорошо все взбить, подождать, пока тесто подойдет, наливать в форму и выпекать, как обычные вафли.

ВАФЛИ ХРУСТЯЩИЕ НА МАСЛЕ

Хорошо растереть 200 г сливочного масла, добавить 4-6 желтков, 2 стакана муки, стакан теплой кипяченой воды, хорошо вымесить тесто, чтобы получилась однородная масса. Белки взбить, осторожно ввести их в тесто, поставить миску с тестом в холодную воду, чтобы пена не опала. Нагреть форму и выпекать вафли обычным способом. Сахара нужно класть в тесто очень мало, иначе вафли будут подгорать.

Торты, пряники, пудинги

ТОРТ КЛЮКВЕННЫЙ

Растереть до консистенции сметаны 400 г сливочного масла, добавить 2 стакана сахара, хорошо перемешать, всыпать понемногу 500 г пшеничной муки, затем вбить по одному 8 яиц. Хорошо все перемешать, добавить немного горького миндаля или цедры лимона для запаха (масса должна быть пышной). Смазать маслом два плоских круга для торта, выложить на них тесто и поставить в негорячую духовку. Как только коржи будут готовы, смазать их густым клюквенным сиропом, сложить вместе, верх также смазать сиропом и поставить в духовку.

Из такого теста можно приготовить пирожные: тесто нужно разложить на противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, и поставить в негорячую духовку. Когда корж испечется до полуготовности, достать, прямо на противне острым ножом разрезать его на квадраты и поставить в духовку. Когда квадраты испекутся, достать их, смазать клюквенным мармеладом, сложить квадраты по два, облить глазурью и допечь.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ

Растереть 20 желтков с 2 стаканами сахара до белой пены. Всыпать для запаха немного горького толченого миндаля, влить 100 г малаги, добавить 20 взбитых белков, 500 г просеянной муки, осторожно вымесить, наполнить этим тестом форму, смазанную маслом, и выпекать, Сверху облить торт глазурью или вареньем.

ТОРТ ИЗ ВИШЕН И СЛИВ

Растереть 200 г масла до консистенции сметаны, добавить по одному 8 яиц, 2 желтка, стакан сахара и немного мелко нарезанного миндаля. Тщательно вымесить, затем всыпать цедру лимона, корицу, добавить 1,5 стакана молотых сухарей, сбрызнув их вином, или 200 г мякиша батона, вымоченного в молоке и отжатого, положить по вкусу вишни, сваренные с сахаром и остуженные. Смазать форму маслом, обсыпать сухарями,

выложить тесто и поставить в духовку на 30 мин.

Вместо вишен можно использовать спелые сливы, которые нужно на несколько минут опустить в кипяток, потом очистить от кожицы, достать косточки, обвалять в сахаре и корице и добавить в тесто.

ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ

Очистить 15 яблок, нарезать тонкими ломтиками, пересыпать сахарной пудрой и корицей. Растереть до консистенции сметаны 400 г сливочного масла, вбить туда по одному 10 яиц, всыпать стакан очищенного толченого миндаля, стакан сахара и хорошенько растереть. Положить в эту массу 200 г мякиша батона, вымоченного в молоке и отжатого, цедру лимона и нарезанные яблоки. Тесто вымесить, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в горячую духовку.

ТОРТ «АЛЕКСАНДРИЙСКИЙ»

Взять 3 стакана муки, 100 г сахара, 150 г сливочного масла и 2 яйца, все вместе растереть. Разделить тесто на две части, раскатать два больших блина, смазать каждый вареньем, сложить вместе и выпекать, а когда торт будет готов, полить его глазурью или вареньем.

ТОРТ «КАРМЕЛИТАНСКИЙ»

Растереть стакан сахарной пудры с 8 яйцами и 1 желтком. Взять 0,5 стакана сладкого миндаля и разрезать его вдоль. Добавить миндаль в растертую массу, всыпать немного цедры лимона, 2 стакана муки, хорошо перемешать и выпекать в форме, смазанной маслом.

ТОРТ ЛИМОННЫЙ

Растереть до консистенции сметаны 200 г масла, добавить по одному 9 желтков и хорошо все взбить. Всыпать стакан сахара, немного цедры лимона, пригоршню очищенного измельченного миндаля, 2 стакана муки, влить 4 взбитых белка и все хорошо вымесить. Смазать маслом противень, обсыпать мукой, выложить на него тесто, разровнять, обсыпать измельченным миндалем, поджаренным с небольшим количеством сахара и соком из половинки лимона, смазать торт яйцом и выпекать.

ТОРТ С ИЗЮМОМ

Вымыть 0,5 стакана изюма и варить в вине, пока не набухнет. Взять 200 г сливочного масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ст. ложки

разведенных в воде дрожжей, 5 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки сахара, немного корицы, 3 стакана муки, замесить тесто и оставить, чтобы подошло. Когда поднимется, смазать маслом противень, выложить на него тесто, обсыпать сваренным в вине изюмом, измельченным миндалем, сахарной пудрой и корицей. Сделать из остатков теста маленькие веночки и выложить ими края торта. Дать ему подойти, смазать взбитым яйцом, обсыпать сахаром и выпекать в негорячей духовке.

ТОРТ ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

Вылущить 400 г лесных орехов, а затем истолочь их с 400 г сахара. Добавить 10 взбитых белков и все хорошо перемешать. Массу разделить на 3 части, выложить каждую в форму в виде круга и запечь. Когда коржи будут готовы, смазать их мармеладом или вареньем и положить друг на друга, затем облить глазурью и подсушить в духовке.

ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ

Из 2 стаканов сахара сварить густой, как патока, сироп и остудить. Взбить до белой пены 12 яиц, смешать с сиропом, всыпать 2 стакана крахмала, немного корицы, гвоздики, 2 ложки цедры лимона. Эту массу хорошо взбить и вылепить пряники, положить их на выстланный бумагой противень и поставить в духовку.

ПРЯНИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Растопить мед, процедить его через сито, влить немного воды. Пшеничную муку наполовину с крахмалом перемешать с медом, чтобы получилось не очень тугое тесто. Половину теста раскатать на толщину пальца и выложить на противень, смазать густым вареньем, накрыть сверху вторым слоем теста, нарезать кусочками или сформовать один большой пряник и поставить в духовку.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ

Смешать 2,5 стакана тертого высушенного хлеба с 1 ст. ложкой топленого масла, влить 4 ст. ложки сметаны, вбить 8 желтков, всыпать 0,5 стакана сахара, положить немного корицы, добавить 8 взбитых белков, все хорошо вымешать и влить в форму для пудинга. Варить около часа. Перед подачей к столу полить сливочным маслом.

ПУДИНГ МОЛОЧНЫЙ

Вскипятить треть стакана молока с 0,5 стакана растопленного

масла, всыпать туда 1,5 стакана муки и взбивать ложкой на огне, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли. Снять с огня и взбивать, пока масса не остынет. Затем добавить 1 ст. ложку сахара, вбить 1 яйцо, 7 желтков и хорошо перемешать, ввести взбитые белки. Осторожно все перемешать и выложить в форму. Варить на пару или выпекать в духовке.

ПУДИНГ МИНДАЛЬНЫЙ

Обдать кипятком стакан сладкого и 10 штук горького миндаля, истолочь его, сбрызнув водой. Обрезать корки с 1 батона, мякиш размочить в молоке, отжать, перетереть вместе с миндалем, вбить в эту массу по одному 6 желтков, добавить 2 ст. ложки сахара и стакан сметаны. Когда масса станет пышной, осторожно ввести взбитые белки, выложить в форму и варить на пару 1 ч. Перед подачей к столу полить сиропом.

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ

Хорошо отжать 500 г свежего творога, добавить по одному 8 яиц, хорошо растирая. Положить 2 ст. ложки сметаны или ложку масла и взбивать, пока масса не станет пышной. Всыпать сахар, изюм, а если понадобится — немного муки. Хорошо все вымесить, выложить в форму и варить на пару. Подавать к столу, полив маслом.

ПУДИНГ ИЗ КАШИ С ЯБЛОКАМИ

Стакан гречневой крупы залить 3 стаканами молока, довести до кипения и остудить. Добавить 6 желтков, 0,5 ложки масла, 1,5 ложки сахара, вымешать, ввести взбитые белки. Смазать форму маслом и укладывать слоями кашу и мелко нарезанные яблоки, обсыпанные сахаром. Варить на пару. Подавать к столу, полив сиропом.

ДЕСЕРТ БИСКВИТНЫЙ С ЛИМОНОМ

Отварить в воде 1 большой или 2 маленьких лимона. Протереть лимон через сито, добавить 3 ст. ложки сахара и растирать до белой пены, вбивая по одному 12 желтков. Потом влить взбитые белки, добавить ложку крахмала и осторожно вымесить. Перелить эту массу в глубокую сковороду, смазанную маслом, и поставить на 15 мин в горячую духовку.

ДЕСЕРТ КОФЕЙНЫЙ

Сварить кофе (1,5 стакана), положить сахар, сливки. Нарезать батон, сложить ломтики в кастрюлю, залить их кофе, поставить на огонь и, постоянно помешивая, сварить кашу. Протереть ее

через сито, остудить, всыпать 2 ст. ложки сахарной пудры, немного цедры лимона, добавить 8 желтков и хорошо вымешать. Взбить пену из белков и осторожно влить в эту массу. Перелить в форму и поставить в духовку.

ДЕСЕРТ ЛИМОННЫЙ

Снять кожуру с 2 лимонов, мелко их нарезать и растереть с 200 г сахара и 12 желтками до белой пены. Взбить 12 белков, отжать сок из 1 лимона, всыпать 5 ложек молотых сухарей или ложку крахмала. Все вместе перемешать, влить эту массу в глубокий противень и поставить в теплую духовку на 20-25 мин.

ДЕСЕРТ РИСОВЫЙ С АПЕЛЬСИНАМИ

Перебрать и вымыть 400 г риса, сварить его, процедить и обдать холодной водой. Налить в кастрюлю 1,5 стакана холодной воды, всыпать туда 0,5 стакана сахара и смешать с рисом. Срезать кожуру с 3 апельсинов, белый слой снять, апельсины мелко нарезать. Сварить густой сироп из 1,5 стаканов воды и 1 стакана сахара, добавив нарезанную апельсиновую кожуру и гвоздику. Апельсин разделить на дольки, достать зернышки, выложить с рисом на блюдо. Перед подачей к столу полить охлажденным сиропом.

ЖЕЛЕ КЛУБНИЧНОЕ

Спелую клубнику залить небольшим количеством воды и немного подогреть, чтобы она пустила сок. Процедить, добавить на каждый стакан клубничного сока 2 стакана сахара. Хорошо размешать и варить на малом огне, часто помешивая и снимая пену.

ЖЕЛЕ МАЛИНОВОЕ

Отжать сок из малины и дать ему отстояться. На каждые 2 стакана малинового сока добавить 1 стакан сока, выжатого из крыжовника, и 6 стаканов сахара. Все смешать и варить на малом огне.

ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Апельсины очистить, нарезать тонкими кружочками (семена удалить), пересыпать сахаром и оставить на полчаса, чтобы появился сок. В кастрюлю всыпать немного сахара, залить 1,5 стакана воды и довести до кипения. В приготовленный сироп добавить раствор желатина и апельсиновую цедру. Все время помешивая, еще раз довести сироп до кипения и, сняв с огня, влить туда апельсиновый сок. По вкусу добавить разведенную

лимонную кислоту. Горячий сироп процедить, немного охладить, разлить в вазочки или формы слоем 1 см и поставить в холодное место. На застывший слой желе положить ломтики апельсина, снова залить желе и охладить. Так же можно приготовить желе из мандаринов.

ГРУШИ С МЕДОМ СУШЕНЫЕ

Вырезать из груш сердцевину и опустить их в холодную воду, а кожуру отварить в воде. Когда отвар приобретет зеленый цвет, воду слить, добавить дольки груш и несколько ложек меда и варить, пока не станут мягкими. Потом достать, разложить на тарелке, немного прижать ложкой, обсыпать сахаром, а в сироп опустить новую порцию груш.

Сваренные и обсыпанные сахаром дольки груш переложить на выстланный бумагой противень и поставить в теплую духовку. Груши нужно переворачивать, чтобы высушились с обеих сторон.

ПОМАДКА

Очистить 10 яблок средней величины, вырезать сердцевину и нарезать их дольками. Растопить 200 г сливочного масла, положить туда дольки яблок, цедру лимона, немного корицы, закрыть крышкой и тушить на малом огне 10-15 мин. Затем добавить 0,5 стакана меда и растирать массу деревянной ложкой, пока не станет однородной. Такой помадкой можно смазать пирог, белый хлеб, подавая их к чаю или кофе.

Домашние наливки, напитки

Три бочки, было в них вино, и мед, и пиво.
Затычки выбиты, и три струи фонтаном
Забили золотым, серебряным, багряным.

Адам Мицкевич

МЕД-МАЛИННИК

Смешать 1 л малинового сока (без воды) с таким же количеством растопленного меда. Когда мед растворится, перелить жидкость в бутыль или бочонок, Обвязать полотном и оставить на некоторое время. Как муть осядет, процедить, потом перелить в сухую бутылку или бочонок и оставить, плотно закрыв, на полгода. Потом можно перелить жидкость в бутылки. Наливать ее в бутыль или бочонок нужно не доверху, чтобы сделать возможным процесс брожения. Так же можно приготовить и вишневый мед.

ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ

Смешать 5 г ванили, 5 г корицы, 3 гвоздики, залить эту смесь 1 л спирта и держать в плотно закрытой емкости 9 дней. Потом процедить и развести водой с сахаром, приготовленной из расчета 800 г сахара на 1 л воды.

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ

Взять 400 г лимонной кожуры или 200 г сушеной, 1 ч. ложку корицы, 2,5 л воды, 2,5 л спирта, все перемешать и держать 8 дней в теплом месте. Затем процедить и развести сахарным сиропом.

КРОМБОМБУЛЯ

Взять 0,5 л водки или спирта, отлить стакан и смешать с таким же количеством воды. Добавить четвертую часть измельченного мускатного ореха, 1-2 ст. ложки меда, 1 ч. ложку корицы, 4 ч. ложки толченой гвоздики, 4-5 зерен горького красного перца. Все это подогреть и кипятить в течение 10 мин. Затем осторожно влить остальную водку и оставить в закрытой посуде на 5 мин, процедить через 4 слоя марли в бутылку, бросив туда перед этим 2-3 горошины черного перца.

АНИСОВКА

Смешать пригоршню аниса с 5 г корицы, 12 г цедры лимона, 5 г гвоздики и залить эту смесь 1 л спирта. Настаивать 2 недели. Потом процедить и развести холодной кипяченой водой с сахаром (в воду всыпать сахар и вскипятить, на 1 л воды потребуется 1 кг сахара).

НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ

Смешать 2 л вишневого сока с 1 л меда (лучше липового), накрыть крышкой и держать в холодном месте (посуду не наполнять доверху). Когда начнется процесс брожения, в течение 2 дней снимать пену, пока жидкость не станет прозрачной. Через 2 недели процедить через марлю в бутыль, но не наливать ее доверху, неплотно закрыть и закопать в погребе в песок, чтобы наливка набрала силу. Так же приготавливают малиновую наливку.

СИДР

Мелко нарезать 2 кг сушеных яблок, насыпать их в бочку, влить 1,5 л воды и оставить на 3 дня. Затем процедить настой в котел и варить 1 ч. Перелить его в другую бочку и добавить неполный стакан водки. Яблоки снова залить горячей водой (нужно взять 0,5 ведра воды) и оставить на 3 суток, поварить их и слить отвар в ту же бочку, Растопить 100 г сахара, немного поварить его, затем влить в сидр, добавить дрожжи, плотно закрыть бочку, поставить ее на холод и держать 6 недель.

СБИТЕНЬ

Вскипятить воду с медом (можно с сахаром или патокой), положить туда перец, гвоздику, лавровый лист, тертый мускатный орех, а также другие приправы по вкусу. Иногда в сбитень добавляют пиво или спирт. Пить горячим.

Сбитень был популярен в Беларуси в XVIII-XIX вв. В народной медицине использовался как противоцинготное средство.

ЭССЕНЦИЯ ЛИМОННАЯ

Смешать 350 мл воды с 800 г сахара и вскипятить. Отжать сок из половинки лимона и добавить в горячий сироп. Когда остынет, всыпать мелко нарезанную кожуру 3 лимонов и настаивать несколько часов. Затем выжать сок из 8 лимонов и влить в 0,7 л водки. Через 15 мин процедить через сито, влить в готовый сироп (также процеженный), налить в бутылки и закрыть. Можно добавить в эссенцию сок из 4 апельсинов и 350 мл вина.

Употреблять с чаем или добавлять в домашние наливки.

БЕРЕЗОВИК

Березовый сок налить в небольшую бочку и поставить в темное холодное место. Через 3 дня добавить поджаренные ячменные зерна или ржаные сухари, дать постоять еще сутки, процедить — и напиток готов к употреблению.

СОК КЛЮКВЕННЫЙ

Растереть в ступе 4 кг мороженой клюквы, залить ее 3 л воды и поставить на холод. Затем порубить эту массу и положить куски в полотняный мешок (пусть сок стекает — тогда он будет прозрачным). Готовый сок перелить в чистые сухие бутылки, плотно закрыть и поставить в погреб.

ШЕРБЕТ МАЛИНОВЫЙ

Положить в кастрюлю 800 г кускового сахара. Из ягод малины выжать стакан густого сока и смешать его с сахаром (сахар должен раствориться). Затем поставить эту массу на огонь и подогревать до тех пор, пока она не загустеет, как желе. Снять кастрюлю с огня и деревянной ложкой помешивать в одну сторону. Когда появится пена, нужно ее снять, продолжая помешивать, пока жидкость не станет совсем густой. Пока шербет не остыл, нужно перелить его в банку и закрыть.

НАСТОЙКА НА ТРАВАХ

Взять по 1 ч. ложке душистого и черного молотого перца, столько же тмина, несколько листиков мяты, зелень петрушки, цветки липы, 5 ягод калины, 5 ягод можжевельника, веточку руты и перемешать. Залить все это 1 л водки, выдержать 5-7 дней, процедить и разлить в бутылки.

НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ

Промыть и обсушить 1 кг ягод, высыпать их на противень, застланный чистой бумагой, и высушить в духовке (нужно следить, чтобы ягоды не подгорели). Бутылки тщательно вымыть и в каждую насыпать высушенные ягоды (1/3 объема бутылки), залить их водкой или спиртом и поставить в теплое место (держать около 3 недель). Затем жидкость слить. Если она не прозрачная, процедить и налить в чистые бутылки. В каждую всыпать немного ванильного сахара. Настойку подают к острым мясным или рыбным закускам.